



*Essen das Ihre Sinne belebt!  
Wir informieren Sie gerne!*

---

**Andreas Folz**

Kapellenweg 4  
59597 Erwitte-Völlinghausen

**Tel.: 0160 - 451 35 24**

*Sie planen eine Feier, ein Fest oder eine Betriebsfeier?*

*Sie wollen Ihre Gäste mit etwas Besonderem überraschen?*

*Sie wünschen sich ein geschmackvolles Buffet?*

*Sie möchten einen phantasievollen und unvergesslichen Event?*

*Mit uns können Sie ihre Pläne in die Tat umsetzen!*

*Alle Speisekomponente sind einzeln nach Ihrem Wunsch kombinierbar .*

*Alle Preise pro Person*

# Kanapees

Die kleinen, herzhaften  
Schnittchen der feinen Art

Räucheraal garniert  
mit Gurke und Olive

\* \* \*

Schinkenröllchen mit  
Spargel und Remoulade

\* \* \*

Geräuchertes Forellenfilet  
mit Sahnemeerrettich

\* \* \*

Roher Schinkenröllchen mit  
Gewürzgurken

\* \* \*

Räucherlachs auf Ei  
mit Sahnemeerrettich

\* \* \*

Bauernmettwurst mit  
Gurken und Tomaten

\* \* \*

Matjesfilet mit Tomate-Mozzarella und  
Zwiebeln

\* \* \*

Parmaschinken mit  
geriebenen Parmesan

\* \* \*

Frische Shrimps auf Ei

\* \* \*

Franz. Camembert  
mit Früchten

\* \* \*

Schweinefilet mit  
Früchten garniert

\* \* \*

Gorgonzola – Creme  
mit Birnen und Trauben

\* \* \*

Poulardenbrust mit  
Cocktailsauce, Früchte

Holländer Käse  
reichlich garniert

**Mindestbestellmenge: 3 Kanapees pro Sorte**

Lieferbar ab 25 Personen

# Hallo Italien

## *Kalte Vorspeisen:*

- Melonenschiffchen mit Parmaschinken
- Scampi in Knoblauch-Olivenöl im Stamper
  - grüne und schwarze Oliven
  - eingelegte rote und gelbe Paprika
  - gefüllte Aubergine-Zucchini
  - Tomate-Mozzarella und Basilikum
- Champignons mit Frischkäsecreme gefüllt
- Spaghettinialat mit Rucola, Pinienkernen, Olivenöl und Parmesan

**Lieferbar ab 25 Personen**

Preis nach Absprache bei Menüauswahl

*Alle Speisekomponente sind einzeln nach Ihrem Wunsch kombinierbar*

## **Fisch Platte**

- Gefüllte Ei mit Garnelen
- Geräucherte Forellenfilet
- Räucherlachs
- Lachsrollchen mit Spargel
- Gefüllte Tomaten mit Kräuterquark und Shrimps
- Halbes Ei mit Kaviar
- Heringstopf
- Schwarzer Heilbutt Räucheraal
- Räucheraal
- Makrele
- Sherry-Heringsfilets
- Graved Lachsfilet
- Matjesfilet
- garniert mit Limonen, Zitronen, Gurken, Dill, buntem Salat.

**Lieferbar ab 25 Personen**

Preis nach Absprache bei Menüauswahl

*Alle Speisekomponente sind einzeln nach Ihrem Wunsch kombinierbar*

## Kalte Platte

- Roastbeef
- Poulardenbrust
- Französischer Käse
- Schinkenröllchen mit Spargel
- Gefüllte Tomaten mit Quark und Oliven
- Schweinefilet rosa
- Schinkenspezialitäten
- Italienische Salami
- Hähnchen Keulen
- Tomate - Mozzarella
- Mini Frikadelle

**Lieferbar ab 25 Personen**

Preis nach Absprache bei Menüauswahl

*Alle Speisekomponente sind einzeln nach Ihrem Wunsch kombinierbar*

# Internationale Salat - Spezialitäten

## Italienischer Reissalat

Feinkörniger Reis, Erbsen, ausgesuchter Thunfisch, gebratene Zucchini und Zwiebel mit feinem Balsamico-Dressing

## Griechischer Salat

Fetakäse, frische Paprika- und Porreestreifen, Oliven und Zwiebel in einer würzigen Vinaigrette mit Olivenöl

## Italienischer Nudelsalat

Pennnudeln, Rucolasalat, frischer Parmaschinken, Tomaten in einer köstlichen Basilikum-Vinaigrette

## Rohkostsalat

Gurken, Tomaten, Paprika, Oliven, Mais, Kidneybohnen Eisbergsalat, mit Dressing ihrer Wahl

## Meeresfrüchtesalat

Muscheln, Shrimps, Tintenfisch in einer Petersilien-Knoblauch-Olivenöl-Dressing

## Mozzarella-Kirschtomaten-Salat

Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Mozzarella, frische Basilikumblätter in einem Balsamico-Olivenöl-Essig-Dressing

## Spanischer Aubergine-Zucchini-Salat

Gebratene Aubergine und Zucchini, mit Tomatenwürfel in einem feinen Oliven-Essig-Dressing

## Bayrischer Kartoffelsalat

Kartoffel, Senfgurken, Frühlingszwiebeln, Speckstreifen in Essig-Öl-Dressing

## Balkansalat

Frische Gurken, Paprika, Zwiebel, Flusskrebse, mit frischem Dill in Creme fraiche und Sauersahne

## Mexikosalat

Kidneybohnen, Mais, bunte Paprika, rote Zwiebel, Tomaten verfeinert mit Olivenöl und Essig

## Bunter Linsensalat

Feine Linsen, köstliche Paprika, frischer Staudensellerie und exotische Kräuter

# Salat - Spezialitäten

## Weisskrautsalat

Weißkraut, Paprika und Zwiebeln,  
in einem klaren Essig-Öl-Dressing

## Rohkostsalat

Weißkraut, knackige Karotten und Paprikastreifen,  
in einem fruchtig-frischen Zitronen-Sahne-Dressing

## Russischer Weißkrautsalat

Weißkraut-Karotten-Salat mit jungen Karotten  
in einer fruchtigen Mayonnaise

## Hirtensalat

Milder Schafskäse, feine Paprikastücke, Zwiebeln, Lauch  
und köstliche Oliven in einer pikanten Vinaigrette

## Käsesalat

Gouda-Käse, saftig-fruchtige Ananas, frische Gurken, Paprika  
und Zwiebeln in einer sanften Sahnemayonnaise

## Tortellini Salat

Frische Tortellini, knackig-grüner Brokkoli und delikate  
Putenbrust in einer köstlichen Basilikum-Sahnemayonnaise

## Kartoffelsalat

Kartoffeln, Eier und knackige Gewürzgurken  
mit Mayonnaise verfeinert

## Thüringer Eiersalat

Eier, delikater Vorderschinken, würzige Senfgurken und  
ausgesuchte Kräuter in einer herrlichen Sahnemayonnaise

## Roter Delikates Heringsalat

Premium - Heringshappen, saftige Äpfel und  
Rote Bete in köstlicher Sahnemayonnaise

## Farmersalat

Knackige Möhren sowie feine Sellerie und Lauchstreifen  
in einem raffinierten Orangen-Sahne-Dressing

## Art Astoria Salat nach Waldorf

Aromatischer Sellerie, fruchtige süße Ananas, Mandarinen  
und Äpfel sowie feine Mandeln in einer köstlichen Sahnemayonnaise



# Dressings

Tomaten-Basilikum-Vinaigrette  
mit Tomatenwürfeln und Basilikum  
verfeinert

Joghurt Dressing  
mit Vollmilchjoghurt, Creme fraiche  
und Schnittlauch

French Dressing  
cremig pikant, mit Senf, Knoblauch  
und Basilikum

Balsamico Dressing  
leicht gebundenes Dressing mit  
deutlicher Balsamiconote und Olivenöl

American Dressing  
cremig mild mit Dill, Estragon  
und Petersilie

# Suppen

## Hühnersuppe

mit Spargel, Eierstich  
Nudeln und Hühnerfleisch

## Rinderkraftbrühe

mit Fleisch und Gemüseinlage

## Kartoffelsuppe

mit Lauch und Schinken

## Gulaschsuppe Karibische Art

mit Hähnchenfleisch, Ananas,  
weißen Bohnen, Paprika, Mais

## Champignon - Suppe

mit frischen Champignons  
und Filetstreifen

*Preis nach Absprache bei Menüauswahl*

*Alle Speisekomponente sind einzeln nach Ihrem Wunsch kombinierbar*

# Suppen

## Krabbensuppe

von Nordseekrabben, mit Sahne  
und Weinbrand verfeinert

## Maritime Fischsuppe

mit hochwertiger und reichhaltiger  
Fischeinlage, leicht tomatisiert

## Tomatencremesuppe

mit Basilikum, frischen Tomaten  
und Sahne, passiert

## Kartoffelsuppe

passiert Rahmsuppe  
mit frischem Gemüse und Speck

## Gulaschsuppe

mit frischem Paprika  
und Rindfleisch

## Minestrone

italienische Gemüsesuppe mit Pesto  
und feinem Olivenöl

## Französische Zwiebelsuppe

klassisch mit Butter, Weißwein  
und feinem Knoblauch

*Preise nach Absprache bei Menüauswahl*

*Alle Speisekomponente sind einzeln nach Ihrem Wunsch kombinierbar*

## Beilagen

Bratkartoffel mit  
Speck und Zwiebeln

\* \* \*

Butterreis

\* \* \*

Butterspätzle

\* \* \*

Kartoffelgratin

\* \* \*

Salzkartoffeln

\* \* \*

Rosmarin – Kartoffeln

\* \* \*

Kroketten

\* \* \*

Röstinchen

\* \* \*

3 Semmelknödel

\* \* \*

Kartoffelpüree

## Gemüsebeilagen

Apfelrotkohl  
mit Apfelspalten

\* \* \*

Blattspinat

\* \* \*

Broccoli mit Mandeln

\* \* \*

Wirsinggemüse in Rahm

\* \* \*

Frisches Marktgemüse  
Kohlrabi, Karotten, Broccoli

\* \* \*

Champignons in Rahm

\* \* \*

Ratatouillegemüse

\* \* \*

Prinzessbohnen

\* \* \*

Rosenkohl mit Speck

\* \* \*

Gemüsegratin

## Nudel - Welt

Pennenudeln mit Erbsen, Schinken – Sahnesauce

\* \* \*

Fusillinudeln mit schwarzen Oliven, frischem Parmesan,  
Kirschtomaten und Mozzarella

\* \* \*

Tagliatelle mit grünem Spargel, frischem Lachs in Sahnesauce

\* \* \*

Tortellini in Pilzsahne

\* \* \*

Grüne Nudeln mit Salbei und Tomaten

\* \* \*

Spaghetti Gärtnerinnen Art mit Zucchini, Tomaten,  
Pinienkernen und Parmesan

\* \* \*

Spaghetti mit Kalb – Fleischragout frische Champignons,  
Tomaten, Zwiebeln und Parmesan

\* \* \*

Chinapfanne mit Glasnudeln, Putenbrust, frischem Porree,  
Möhren, Mu-Err-Pilzen

\* \* \*

Pasta mit frischen Garnelen, Venusmuscheln, rote Paprika und Tomaten

\* \* \*

Bandnudeln mit Spargel-Lachs-Ragout mit frischem Kerbel in Sahnesauce

\* \* \*

Spaghetti Frutti Di Mare

Venusmuscheln, Miesmuscheln, frische Krabben,  
Tintenfische, gehackte Petersilie und Knoblauch

\* \* \*

Lasagne mit Spinat - Käse- Füllung

\* \* \*

Makkaroniauflauf mit Schinken und Erbsen

Preis nach Absprache bei Menüauswahl

*Alle Speisekomponente sind einzeln nach Ihrem Wunsch kombinierbar*

## Fisch mit Pfiff

Lachsmedaillons an Kräutersauce und Bandnudeln

\* \* \*

Zanderfilet mit Zucchinischeiben und Butterkartoffeln

\* \* \*

Lachsfilet mit Fenchel – Paprika Gemüse und Reibeplätzchen

\* \* \*

Steinbuttfilet auf Tomate – Schnittlauchsauce  
Romanesco und Sepianudeln

\* \* \*

Seeteufel mit Kaviarsauce Blattspinat und glasierte Kartoffeln

\* \* \*

Tunfisch-Medaillons auf asiatische Art  
mit Sprossengemüse und Jasminreis

\* \* \*

Seezungenstreifen mit gebratenen Austernpilzen  
Kirschtomaten , Gartengurken und Petersilienkartoffeln

Preis nach Absprache bei Menüauswahl

*Alle Speisekomponente sind einzeln nach Ihrem Wunsch kombinierbar*

# Einfach Schnitzel

Schnitzel mit geschmorten Zwiebeln dazu Bratkartoffeln

\* \* \*

Schnitzel mit Champignon – Rahmsauce dazu Röstinchen

\* \* \*

Schnitzel mit Tomate – Mozzarella gratiniert dazu Schupfnudeln

\* \* \*

Schnitzel mit Zigeunersauce dazu Butterkartoffeln

\* \* \*

Schnitzel mit Jägersauce dazu Kartoffelspalten

\* \* \*

Schnitzel mit Früchten in Currysauce dazu Reis

Preis nach Absprache bei Menüauswahl

*Alle Speisekomponente sind einzeln nach Ihrem Wunsch kombinierbar*

# Geflügel

## Entenbrust Bararie

Natur zarte Entenbrust rosa

## Truhtahnbrust in Curry

in fruchtiger Ananas - Currysauce

## Putenmedaillons

in einer roten Paprikarahmsauce

## Poulardenbrust in Champignonrahmsauce

in Rahmsauce mit Zwiebeln und frischen Champignons

## Hühnerfrikassee

mit Spargel und Champignons mit  
Weißwein und Zitronensaft verfeinert

## Hähnchenspieße

mit Ratatouillegemüse

## Hähnchenschnitzel

mit Rahmsauce mit frischen Champignons

## Hähnchenbrust gebraten

mit Tomaten und Mozzarella überbacken

## Hähnchenbrust im Knuspermantel

in Cornflakes gebraten mit Currysauce

## Poulardenbrust im Eimantel

auf frischen Champignons

## Putengeschnetzeltes Mexiko Art

mit Ananas, Paprika

## Hähnchenroulade

gefüllt mit Spinat und Frischkäse

*Preis nach Absprache bei Menüauswahl*

*Alle Speisekomponente sind einzeln nach Ihrem Wunsch kombinierbar*



## GRUNDSAUCE

### Tomatensauce:

Aus frische Tomaten, mit Olivenöl

### Geflügelsauce:

Geflügelfond, mit Sahne Weißwein Thymian und Zitronensaft

### Rotweinsauce:

Kräftige Sauce, aufbauend auf einer Demiglace, mit Rotwein reduziert

### Pfefferrahmsauce:

Auf Basis Demiglace mit Weinbrand, Rotwein und Sahne verfeinert,  
grüner Pfeffer als Einlage

### Gorgonzolasauce:

Aus Gorgonzola, Sahne, Milch und Weißwein

### Pommery Senfsauce:

Ideal zu Fisch, Lamm oder kurz Gebratenem Fleisch

### Lammsauce:

mit Rosmarin, Knoblauch und Thymian

# Vom Schwein

## Schweinegulasch mit Paprika

Schweinefleischwürfel mit roter Gemüsepaprika

## Rahmgeschnetzeltes Züricher Art

mit frischen Champignons

## Schweinebraten

in eigenen Saft in Scheiben geschnitten

## Schweinefiletmedaillons

in Champignonrahmsauce aus Sahne,  
Zwiebeln und frischen Champignons

## Schweinemedillons

an Pfefferrahmsauce

## Schweinefilet Mexiko Art

in einer Sauce aus Mais, Paprika, Kidneybohnen  
und frischem Chili

## Spießbraten mit Zwiebeln

oder Pflaumen

*Preis nach Absprache bei Menüauswahl*

*Alle Speisekomponente sind einzeln nach Ihrem Wunsch kombinierbar*

# Vom Schwein

## Kassler - Braten

mit Rotweinsauce

## Schweineroulade

mit Mett und Sauerkraut gefüllt

## Krusten oder Prager Schinkenbraten

mit geschmorten Zwiebeln

## gefüllter Rippenbraten

mit Champignon - Zwiebelsauce

## Wiener Braten

mit pikanter Zwiebel - Mettfüllung

## Minihaxe

mit Schmorzwiebeln

*Preis nach Absprache bei Menüauswahl*

*Alle Speisekomponente sind einzeln nach Ihrem Wunsch kombinierbar*

# Vom Rind

## Rinderroulade

mit Gurke und Zwiebel gefüllt

## Rinderbraten Omas Art

in Rotwein-Senfsauce

## Rindergulasch

mit roter Paprika und Zwiebeln

## Rinderragout Karibische Art

mit Ananas, bunter Paprika, Zwiebeln,  
weiße Bohnen und Chilischote

## Rindersteak 180gr.

Mit frischen Champignons und Zwiebeln

## Rinderfilet

mit Pilzragout in Sahnesauce

*Preis nach Absprache bei Menüauswahl*

*Alle Speisekomponente sind einzeln nach Ihrem Wunsch kombinierbar*

# Vom Kalb

## Gefüllte Kalbsröllchen

aus der Oberschale gefüllt mit  
Rohschinken, heller Salbeirahm

## Kalbsrahmgulasch

mit frischen Champignons und Creme Fraiche

## Kalbsragout mit grünem Spargel

mit Weißwein und Zitronensaft verfeinert

## Vitello Tonnato Fleisch

aus der Oberschale, rosa gebraten  
mit einer feinen Kräuternote

## Kalbschnitzel

in Steinpilzsauce

Preis nach Absprache bei Menüauswahl

*Alle Speisekomponente sind einzeln nach Ihrem Wunsch kombinierbar*

## Vom Wild

Wildschweingulasch mit Schupfnudeln und Apfelrotkohl

\* \* \*

Wildschweinragout mit Wirsingrahm und Butterspätzle

\* \* \*

Wildpfanne mit Paprika, Zwiebeln, Pilzen und Bandnudeln

\* \* \*

Wildschweintrüben mit Champignon Rahm und Reibeplätzchen

\* \* \*

Rehrücken mit Apfelrotkohl und Bratkartoffeln

\* \* \*

Rehmedaillons mit Rahmwirsing und Spätzle

\* \* \*

Rehkeulenbraten in Honig – Balsamicosauce und Butterkartoffeln

\* \* \*

Rehragout mit Champignon Speckwirsing und Reibepuffer

Preis nach Absprache bei Menüauswahl

*Alle Speisekomponente sind einzeln nach Ihrem Wunsch kombinierbar*

# Lamm

## Lammhaxe mit Schmorgemüse

Lammjus mit Kräutern abgerundet

## Lammgulasch

in kräftiger Rosmarin-Thymianaucce,  
geschmort mit Schalotten und Wurzelgemüse

## Indisches Lammcurry

mit Äpfel und frischem Koriander

## Lammragout mit Honig

mit Honig in einer Madeirasauce

Preis nach Absprache bei Menüauswahl

*Alle Speisekomponente sind einzeln nach Ihrem Wunsch kombinierbar*

## Fingerfood Exklusiv

- Maispfannkuchen mit würziger Mango Salsa
- Lamm Sate Spieße
- Garnelencrostini
- Obstspieße
- Feigen im Pancettamantel
- Marinierte Feta Spieße
- Anti Pasti Spieße

### Dips:

- würziger Dip von Auberginen
- Curry Dip
- Kokos Dip

Preis pro Person: 17,50 €



# Fingerfood Rustikal

- kleine Schnitzel
- kleine Frikadellen
- Hähnchen in Cornflakes
- Schinkenröllchen
- gefüllte Eier
- Käsespieße
- Party Brötchen

## Dips:

- Texican Salsa
- Senf
- Ketchup

Preis pro Person: 9,90 €  
(gerechnet ab 50 Personen)

# Kaltes Buffetvorschlag

## Kanapees\* :

- Bauernmettwurst
- Camembert
- Parmaschinken
- Poulardenbrust
- Salami

\*wird mit Salat und Obst garniert

## Kaltes Buffet :

- Chicken Drums
- Chicken Sweet Pepper Stick
- Chicken Pinapple Stick
- Mozzarella - Nuggets
- Gemüse-Nuggets
- Mini Double Stick
- Mini Double Sweet Red Chicken
- Chicken Double Stick „ Sweet Chili“
- Chicken Double Stick „ Mediterranean“
- Mini Schnitzel
- Peppers Cheddars Cheese

Preis pro Person: 10,50 €  
( gerechnet für 250 Personen)

Alle Speisekomponente sind einzeln nach Ihrem Wunsch kombinierbar

## Buffetvorschlag

Lachfilet an Kräutersauce dazu Bandnudeln

\* \* \*

Hähnchenbrust im Eimantel mit Broccoli dazu Butterkartoffeln

\* \* \*

Putenragout mit Champignon-Rahmsauce dazu Reis

\* \* \*

Prager Schinkenbraten mit geschmorten Zwiebeln dazu Bratkartoffeln

**Preis: 15,90€ pro Person**  
(gerechnet ab 20 Personen)

*Alle Speisekomponente sind einzeln nach Ihrem Wunsch kombinierbar*

## Buffetvorschlag

Züricher Geschnetzeltes mit frischen Champignons in Rahm dazu  
Butterspätzle

\* \* \*

Gefüllter Spießbraten mit Zwiebeln in Rotweinsauce dazu  
Salzkartoffeln

\* \* \*

Schweinefilet mit geschmorten Champignons und Bratkartoffeln

\* \* \*

Gebratenen Rotbarschfilet in Dill-Sauce dazu Reis

**Preis: 16,50€ pro Person**  
(gerechnet ab 20 Personen)

*Alle Speisekomponente sind einzeln nach Ihrem Wunsch kombinierbar*

## Buffetvorschlag

Schweineschnitzel mit Jäger oder Zigeunersauce und Kartoffelspalten

\* \* \*

Gyros mit Zwiebeln und Schafskäse überbacken dazu Curryreis

\* \* \*

Putenragout mit Champignon-Rahmsauce und Bandnudeln

\* \* \*

Minihaxe mit Sauerkraut und Bratkartoffeln

**Preis: 13,90€ pro Person**  
(gerechnet ab 20 Personen)

*Alle Speisekomponente sind einzeln nach Ihrem Wunsch kombinierbar*

## Buffetvorschlag

Penne-Nudeln in Hummersauce mit Shrimps und Lachswürfeln

\* \* \*

im Wok gebratene Entenbrust mit Sprossengemüse und Reis

\* \* \*

Schnitzel Wiener-Art mit Lauchgemüse und Salzkartoffeln

\* \* \*

Gyros mit Schafskäse überbacken und Rosmarinkartoffeln

**Preis: 15,90€ pro Person**  
(gerechnet ab 20 Personen)

*Alle Speisekomponente sind einzeln nach Ihrem Wunsch kombinierbar*

## Buffetvorschlag

Hähnchenschnitzel mit Gemüse dazu Spätzle

\* \* \*

Rinderbraten in Rotweinsauce dazu Salzkartoffeln

\* \* \*

Minihaxe mit Sauerkraut dazu Bratkartoffeln

\* \* \*

Putenstreifen in Champignon-Rahmsauce dazu Rigatoni

**Preis: 14,90€ pro Person**  
(gerechnet ab 20 Personen)

*Alle Speisekomponente sind einzeln nach Ihrem Wunsch kombinierbar*

## Westfälischer Buffetvorschlag

### **Vorspeisen:**

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate ( Karotten, Gurke, Paprika, Tomaten )mit 3 Dressings

Baguette und Butter

Häppchen (Pumpernickeltaler) gemischt mit  
Westfälischer Sülze  
Griebenschmalz, Käse, Schinkenröllchen, und garnierten Eiern

### **Hauptgänge:**

Grünkohl mit Kohlwurst  
Krustenbraten mit geschmorten Zwiebeln  
dazu Butterkartoffeln

### **Dessert:**

Mouse von brauner und weißer Schokolade  
Obstsalat mit Vanillesauce

### **Mitternachtsimbiss:**

Gemischte Käseplatte mit kleinen Partybrötchen

Preis: 23,50 €/Person



# Bayrisches Buffet

Bayrische Krautsalat mit Speck

\* \* \*

Kartoffelsalat mit Essig und Öl

\* \* \*

Forellen mit Sahnemeerrettich

\* \* \*

Obazta mit Laugengebäck

\* \* \*

Schweinshaxe in Biersauce mit Sauerkraut

\* \* \*

- Bratkartoffeln
- Leberkäse
- Weißwurst in Brühe mit süßem Senf
- Partybrötchen
- Kaiserschmarn mit Vanillesauce

**Preis: 16,50€ pro Person**  
(gerechnet ab 50 Personen)

*Alle Speisekomponente sind einzeln nach Ihrem Wunsch kombinierbar*

# Hochzeit Buffetvorschlag

## **Suppe:**

- Hühnersuppe Russischer Art
- 

## **Kalte Vorspeisen:**

- Lachs und Forelle, Schinken luftgetrocknet und geräucherte
- grüne und schwarze Oliven, Tomate-Mozzarella
- Luftgetrocknete Salami, Scampi-Spieße, eingelegte Paprika
- gefüllte Zucchini mit Frischkäse, Honigmelone
- 

## **Salate:**

- Mozzarella-Kirschtomaten-Salat, Mexikosalat, Rohkostsalat
- Tortellini Salat, Griechischer Salat
- 

## **Warme Gerichte:**

- Hähnchenschnitzeln normal und Cornflakes
- Rotbarschfilet in Butter gebraten dazu Reis
- Schweinefilet Mexiko Art dazu Bratkartoffeln
- Rinderbraten in Rotweinsauce dazu Salzkartoffeln
- Raugeschnitzeltes Züricher Art mit Spätzle
- 

## **Dessert:**

- Vanille-Schokoladencreme
- Obstsalat
- Käseauswahl

**Preis: 22,90€ pro Person**

*Alle Speisekomponente sind einzeln nach Ihrem Wunsch kombinierbar*

## Käsespezialitäten

Gouda, Castello, Frischkäse, Gorgonzola, leicht Camembert,

\* \* \*

Walnuss käse, Frz. Brie, Kräuterkäse, dazu Sesam Sticks

\* \* \*

Garniert mit Weintrauben und Früchten der Saison

\* \* \*

Partybrötchen, Schwarzbrot

**Lieferbar ab 25 Personen**

Preis nach Absprache bei Menüauswahl

*Alle Speisekomponente sind einzeln nach Ihrem Wunsch kombinierbar*

# Dessert

## Mangocreme

mit Sahne, Mangopürre, Weinbrand

## Joghurt Limonencreme

leichte, fruchtige Creme aus Joghurt  
Limonen und Sahne

## Mousse au Chocolat hell

mit weißer Kuvertüre, Kakaobutter und Sahne

## Mousse au Chocolat dunkel

mit Zartbitterkuvertüre und Sahne

## Vanillecreme oder Schokoladencreme

## Rote Grütze

Himbeeren, Brombeeren, rote und schwarze Johannisbeeren,  
Erdbeeren, Sauerkirschen und Stachelbeeren

## Sauerkirschgrütze

Vollmundige Grütze

## Obstsalat

Bunter Obstsalat im feinen Schnitt mit saisonalen Früchten:  
Äpfel, Orangen, Ananas, Melone, Trauben

# Dessertsauce

## Schokoladensauce

aus Vollmilch- und Bitterkuvertüre

## Vanillesauce

gekocht aus Milch, Sahne, Zucker,  
Eigelb und Bourbon Vanille