

winterbuffet im pinup

Ab einer Anzahl von 20 Personen können Sie sich Ihr Buffet selber zusammenstellen. Das Basis-Buffet besteht aus 4 Vorspeisen/Suppen, 2 Hauptgerichten mit 3 Beilagen und 1 Dessert. Pro Person berechnen wir 26,50 Euro.

vorspeisen / suppen:

- Antipasti (gebratenes Gemüse mit frischen Kräutern und Olivenöl)
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum
- Rote Bete Carpaccio mit Feta und gerösteten Pinienkernen
- Waldorfsalat mit Mandarinen und Hähnchenstückchen
- Gebackener Ziegenkäse mit Feigensenf
- Winterliche Blattsalate mit Hausdressing
- Rucola mit Parmesanspäne und Kirschtomaten
- Auswahl von geräucherten Edelfischen
- Ceasar`s Salat

- Maronensüppchen
- Tomaten-Basilikum-Suppe

hauptspeisen:

- Sauerbraten vom Rind
- Penne mit Hummerschaum und Flusskrebse
- Schweinekrustenbraten
- Entenbrust a l`orange
- Rinderhüftsteaks mit Barolosauce
- Schweinefilet mit Apfel und karamellisierten Walnüssen
- Fangfrischer Lachs mit Kräuterkruste
- Rindergulasch
- Maispoularde gefüllt mit Blattspinat

beilagen:

- Butterreis
- Knödel in Buttersauce
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Apfelrotkohl
- Champagnerkraut
- Brokkoli-Blumenkohl mit gerösteten Mandeln
- Frischer Rahmwirsing
- Saisonales Gemüse frisch vom Markt
- Rosenkohl mit Speck

dessert:

- Bayrisch Creme mit Fruchtspiegel
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Mousse au Chocolate
- Trifle mit Himbeeren
- Tiramisu Classico
- Spekulatius-Tiramisu
- Käseplatte

Sie möchten das Basis-Buffet erweitern? Das ist kein Problem. Für jede weitere Vorspeise, Beilage oder Dessert berechnen wir pro Person einen Aufschlag von 5,00 Euro. Für jede weitere Hauptspeise 6,50 Euro/pro Person.

