

Buffetvorschläge

Bayerisches Buffet

Fische aus dem Wacholderrauch mit Sahnemeerrettich^{D,G}
Warme Hackfleischbällchen mit Kartoffelsalat^{A,J,L,1}
Regensburger Wurstsalat mit Käsestreifen^{G,J,3} ◦ Bayrisches Brotzeitbrett^{G,H,I,J,3}
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade^{C,J}
Blattsalate und Rohkost mit verschiedenen Dressings^{G,J,2,3}
Brotauswahl mit Butter und Griebenschmalz^{A,G,1}

Kartoffel-Lauchsuppe mit Kräuterschmand^G

Milchkalbsschulter vom heimischen Bauernhof an Rahmsauce^{A,G,L} ◦
Nackensteak vom Strohschwein auf glasiertem Weißkraut^{J,G} ◦
Zanderfilet mit Speckkrusteln und Kräutern^{D,G,J,L}
Käsespätzle mit Röstzwiebeln^{A,G,3}
Semmelknödelscheiben^{A,C,G} ◦ Majorankartoffeln^{G,3} ◦ Gemüse der Saison^G

Heimischer Käse vom Brett mit Feigensenf^{G,H,3}
Apfelstrudel mit Vanillesauce^{A,C,G,2} ◦ Salat von frischen Früchten
Bayrisch Creme mit Beerenkompott^{C,G} ◦ Grießflammerie mit Fruchtmark^{A,C,G,3}

pro Person 36.50 Euro

Mediterranes Buffet

Toskanischer Brotsalat^A ◦ Tomaten mit Mozzarella und Basilikum-Pesto^{G,H}
Gebeizter Lachs an Rucola mit Balsamico-Champignons^{D,I}
Venezianische Schinkenplatte mit Landschinken^{2,3}
Antipasti (eingelegtes Gemüse)^G ◦ Tomatensalat mit getrockneten Feigen^L
Italienische Blattsalate an zweierlei Dressings^{G,J,2,3}
Brotauswahl mit Butter oder Kräuterquark^{A,G,3}

Gratiniertes Hähnchenbrustfilet mit Tomatensugo und Mozzarella^G
Gebackene Calamari mit Sauce Aioli^{N,C}
Mit Frischkäse und Spinat gefüllte Cannelloni in Tomatensauce^{A,C,G}
Pasta „Italien Syle“^{A,G} ◦ Rosmarinkartoffeln ◦ Mediterranes Gemüse

Panna Cotta an Fruchtmark^G ◦ Marsalacreme^{C,G,L} ◦ Gâteau au chocolat^{A,G}
Hausgemachtes Tiramisu^{A,C,G} ◦ Auswahl von Cremeeis^G ◦ Parfümierte Früchte
Italienische Käseauswahl mit Weintrauben und Nüssen^{G,H}

pro Person 41.50 Euro

Es besteht eine Mindestabnahme von 30 Personen.

Alle genannten Preise gelten ab 30 Personen und sind inklusive der im Leistungszeitpunkt geltenden gesetzlichen Mehrwertsteuer

Gültig von 01.07.2021 bis 31.12.2022

Buffetvorschläge

Orientalisches Buffet

Bulgursalat^G ◦ Scheiben von der Putenbrust auf Wok-Gemüse^{F,I,K,G}
Ziegenfrischkäse an Mango Chutney^{G,L} ◦ Karottensalat mit Äpfeln, Feigen und Honig^L
Angemachte Salate ◦ Blattsalate mit verschiedenen Dressings^{G,J,2,3}
Rohkostplatte mit zweierlei Frischkäsedip^G ◦ Brot, Fladenbrot und Butter^{A,G}

Hühnerkraftbrühe mit Zitronengras, Glasnudeln und Gemüsestreifen^{A,C,G,I}

Rinderrückenscheiben in Hoisin Sauce^{A,D,F,G,I,L}
Im Sesamkleid gebackene Hähnchenbrust^K
Mahi-Mahi Filet an buntem Linsengemüse^{D,G}
Ingwer Ratatouille auf Reismudeln
Cous Cous ◦ Curryreis ◦ Orientalisches Gemüse^{F,K}

Passionsfruchtmousse^{C,G} ◦ Dattelcreme^{C,G} ◦ Kuchenauswahl^{A,C,G}
Lauwarme Bananentarte mit Grantapfeldip^{A,C,G}
Grießschnitte^{A,C,G} ◦ Orientalischer Joghurt mit Honig Walnüssen und Feigen^{G,H}

pro Person 44.00 Euro

Genießerbuffet

„Surf and Turf“ Rosa Rinderrücken mit Garnelen ◦ Thunfischsalat ◦ Antipastispieße^G
Lachs im Ganzen pochiert mit Senf-Dillsauce^{D,J} ◦ Saftige Putenbrust mit Mango und Curry^G
Angemachte Salate ◦ Blattsalate mit verschiedenen Dressings^{G,J,2,3}

Ofenfrische Brotauswahl mit Butter^{A,G}

Krustentierschaumsüppchen mit Cognac^{B,F,G,L}

Coq au vin^I

Rosa Lammhüfte mit Bohnengemüse^{G,I}

Dorade auf Kräutern gebraten mit Ratatouille^L

Casareccia mit cremiger Pestosauce^{A,G}

Getrüffeltes Püree^G ◦ Festtagsreis^{G,I}

Salbei-Schwenkkartoffeln^G ◦ Saisonale Gemüseauswahl^G

Crème Brûlée^{C,G} ◦ Marmoriertes Mousse au Chocolat^{C,G}

Torta della Nonna^{A,C,G} ◦ Salat von exotischen Früchten

Nougatbällchen mit Bourbon- Vanillesauce^{A,C,G}

Eis aus der Vitrine mit Toppings^G

Internationaler Käse mit Trauben^{G,H}

pro Person 48.00 Euro

Es besteht eine Mindestabnahme von 30 Personen.

Alle genannten Preise gelten ab 30 Personen und sind inklusive der im Leistungszeitpunkt geltenden gesetzlichen Mehrwertsteuer

Gültig von 01.07.2021 bis 31.12.2022

Buffetvorschläge

Vegetarisches Buffet

Antipasti mit Basilikum ° Toskanischer Brotsalat^L
Romatomaten mit eingelegten Feigen ° Gefüllte Weinblätter
Glasnudelsalat mit Shitakepilzen ° Bulgursalat^G ° Pikanter Cous Cous^{C,G}
Rohkost und Blattsalate der Saison ° Vitale Brotauswahl mit Hummus und Frischkäse^G

Gelbes Currysuppen^{A,F,G}

Geräucherter Tofu^F

Gemüsebratlinge mit Kräutersauce^{A,C,G,L}

Strudel gefüllt mit Blattspinat^{A,C,G,I,J,L}

Krosse Gemüserösti mit Dip^{A,C,G,I,J}

Pilzpfanne mit Schupfnudeln^{A,C,G,I,J}

Quinoa ° Hirse ° Rosmarinkartoffeln ° Saisonales Ofengemüse

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce^{A,C,G} ° Milchreis mit Zimt und Zucker^G

Fruchtterrine mit Limonenschmand^G ° Geschnittene Früchte der Saison

Hausgemachter Fruchtquark mit Vanille und Mangomark^G ° Grießschnitte mit Apfelkompott^{A,C,G,L}

pro Person 36.00 Euro

Es besteht eine Mindestabnahme von 30 Personen.

Alle genannten Preise gelten ab 30 Personen und sind inklusive der im Leistungszeitpunkt geltenden gesetzlichen Mehrwertsteuer

Gültig von 01.07.2021 bis 31.12.2022

Allergentabelle

Seit dem 13. Dezember 2014 sind wir, aufgrund der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) verpflichtet, Sie auf folgende Stoffe, welche Allergien und Unverträglichkeit auslösen können, in unseren Speisen hinzuweisen:

A glutenhaltig	H Schalenobst (Nüsse)
B Krebstiere	I Sellerie
C Eier	J Senf
D Fisch	K Sesamsamen
E Erdnüsse	L Schwefeldioxid und Sulfide
F Soja	M Lupinen
G Milch	N Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)

Gerne stehen wir Ihnen bei Fragen zur Seite und versuchen Ihren Änderungswünschen nach zu kommen.

Zusatzstoffe:

1 mit Konservierungsstoffen	8 mit Phosphat
2 mit Farbstoffen	9 geschwefelt
3 mit Antioxidationsmittel	10 chininhaltig
4 mit Süßungsmittel Saccharin	11 koffeinhaltig
5 mit Süßungsmittel Cyclamat	12 mit Geschmacksverstärker
6 mit Süßungsmittel Aspartam (enthält eine Phenylalaminquelle)	13 geschwärzt
7 mit Acesulfam	14 gewachst
	15 gentechnisch verändert
	16 Azofarbstoff