



Gourmet Buffet

kalt

Graved Lachs mit Dill-Senfsauce
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade
Geräucherte Barbarie Entenbrust mit Orangen-Chutney
Rehrücken im Ganzen mit Waldorfsalat
Grönland Garnelen in Cocktailsauce
mit frischen Champignons und buntem Paprika
Parmaschinken mit Honigmelone

Suppe

Cremesuppe von der geräucherten Forelle

Salate

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikumdressing
Geflügelsalat mit Früchten und Curry
Nudelsalat mit Erbsen und Schinken
Blattsalate mit zweierlei Dressing
Sellerie-Bohnensalat mit Matjesstreifen

warm

Rinderstreifen „Stroganoff“, mit Zwiebeln, Essiggurken und Champignons in Rahmsauce
Zanderfilet in Zitronenbutter gebraten
Schweinemedailon in Madagaskarpfeffersauce
Gemüsevariation, Sesamspätzle und Butterreis

Dessert

Käseauswahl mit Nüssen und Weintrauben
Mousse au chocolate
Tirami su
Grand Marnier Parfait
Salat von frischen Früchten

ab 40 Personen á 57,00 €

Inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer
gültig ab 1. Februar 2010 Änderungen vorbehalten!



Fränkisches Delikatessen-Buffet

Fränkische Weinsuppe mit Zimtcroûtons

kalt

Pfefferbeißer, weißer und roter Preßack
Wurstsalat mit Käsestreifen
Gebratene Poulardenbrust
Variation von kaltem Braten
Saftiger Katenrauchschinken
Schinkenröllchen mit Spargel
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Gemüseterrine mit Kräutersoße
Matjesfilet „Hausfrauen Art“

warm

Kalbschnitzel mit einer Soße aus Speck, Zwiebeln und Weintrauben
Krustenbraten aus der Schweineschulter mit Kartoffelklößen
Blaue Zipfelchen im Zwiebel-Essig-Sud
Schmackhaftes Gemüse vom Wochenmarkt

Salate

Tomatensalat in Kräutervinaigrette
Blattsalat mit dreierlei Dressing
Gurkensalat mit Sauerrahm
Weißkrautsalat mit Kümmel

Dessert

Frischer Obstsalat
Vanillecreme mit roter Grütze
Apfelküchle mit Vanillesauce
Fränkisches Käsebrett mit Butter und Brot

ab 30 Personen á 38,00 €

Inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer
gültig ab 1. Februar 2010 Änderungen vorbehalten!



Italienisches Buffet

Vorspeisen

Anti pasti (eingelegtes Gemüse)
Tomaten-Mozzarella in Basilikummarinade
Honigmelone mit Parmaschinken
Mortadella und Salami Milano
Meeresfrüchtesalat
Vitello Tonato (Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce)
Carpaccio vom Rinderfilet mit Pesto

Suppe

Minestrone

Hauptgerichte

Saltim Bocca à la Romana auf Vermuthsauce
Schweinerücken mit Tomatenscheiben und Mozzarella mit Kräutern
Piccata Milanese auf Tomatensauce
Lasagne, kleine Pizzen,
Schwertfisch nach venezianischer Art
(pikante Soße aus Tomaten, Oliven, Kapern und Sardellen)
Calamari fritti mit Remouladensauce

Beilagen

Risotto, Italienischen Nudeln, Rosmarinkartoffeln

Salate

Tomatensalat, Zucchini-salat, Blattsalate mit Pinienkerne und Balsamdressing

Dessert

Panna cotta, Tiramisu, frischer Obstsalat, Sorbeto
Italienische Käseauswahl mit Ciabattabrot

ab 30 Personen á 39,00 €

Inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer
gültig ab 1. Februar 2010 Änderungen vorbehalten!



Traditionell deftiges Buffet

Warm:

Fränkische Kartoffelsuppe
Schweinebraten am Spießchen mit kleinen rohen Klößen
Nürnberger Bratwürste mit Sauerkraut
Kleine Kohlrouladen
Gekochtes Wammerl auf Sauerkraut
Fränkischer Fleischkäse
Sauere Zipfel

Kalt:

Holzbrett mit Bauernwurstsorten
Holzbrett mit gepökelter Ochsenzunge
gekochtem Kasseler und
schwarzgeräuchertem Schinken
Gefüllte Eier auf Gemüsesalat
Tomaten mit Fleischsalat gefüllt
Rindfleisch „Vinaigrette“ (Essig - Kräutersauce)
Nürnberger Gwerch
Fränkischer Wurstsalat
Krautsalat mit Speck
Kartoffelsalat mit Gurke und Ei
Gurkensalat in Dillrahm
Tomatensalat
Bayerisches Käsebrett
Butter, verschiedene Brotsorten
Senf, Meerrettich, Essiggurken, Senfgurken, Mixed Pickles

ab 20 Personen kaltes Buffet á 28,00 €

ab 40 Personen kombiniertes Buffet kalt und warm á 31,00 €



Bayerisches Buffet

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnekren
Tafelspitzsülzerl mit Kräuterschmand
Mariniertes Kalbszüngele mit roten Linsen
Saure Zipfel im Sud

Feines Krensuppchen

Rescher gefüllter Schweinebauch frisch aus dem Rohr
mit Kümmelsauce
Medaillons vom Schweinefilet in Bavaria blue Sauce
Zanderfilet in Mandelbutter gebraten,
rahmige Schwarzwurzeln

Dazu servieren wir:

Serviettenknödel, Sauerkraut,
Bandnudeln, Petersilienkartoffel und feines Gemüse

Apfelstrudel mit Vanilleeis
Mohnbuchteln mit Vanillesauce
Lebkuchenhalbgefrorenes mit eingelegten Rumpflaumen

ab 25 Personen á 39,00 €



Winterliches Schmankerl-Buffet

Filet von der Räucherforelle mit Sahnemeerrettich
Hausgemachtes Entenconfit mit Orangenchutney
Geräucherte Hähnchenbrust mit Apfel-Lauchsalat
Parmaschinken mit Honigmelone

Fränkische Kartoffelsuppe mit Croûtons

Knuspriger Gänsebraten
mit Apfelrotkohl und dreierlei Knödel
Rosa gebratenes Roastbeef am Stück
dazu Sauce Bernaise, Herzoginkartoffeln und feines Gemüse
In Mandelbutter gebratenes Zanderfilet
dazu Romanesco und Petersilienkartoffeln

Mousse au chocolate mit marinierten Kumquats
Omelette Surprise mit Lebkucheneis
Apfelstrudel mit Zimt-Vanillesauce

ab 25 Personen á 42,00 €



Fisch-Buffet

kalt/warm

Tintenfischsalat mit Zitrone und Olivenöl mariniert
Räucherforelle mit Sahnekren
Lachsvariation Bellevue
Marinierte Miesmuscheln in Mediterraner Vinaigrette
Gebeizter Lachs mit Würztunke
Cocktail von Nordseekrabben mit Avocado

Bouillabaisse à la Marseillaise

Filet von der Dorade Royale mit Oliven-Cous-Cous und fruchtigem Ratatouille
Saiblingsfilet auf der Haut in Zitronenbutter gebraten
dazu sautierte Artischockenherzen und Tagliatelle Verdi
Pochiertes Kabeljaufilet auf Florentiner Blattspinat
Proseccoschaum und Schlosskartoffeln
Medaillons vom Tilapia in Curry-Ingwersud
dazu Duftreis und Wokgemüse

Frische Früchte mit verschiedenen Creme's
Windbeutel mit Aprikosencreme
Tirami su

ab 30 Personen á 48,00 €



Spezial-Buffer Reubel

Vorspeisen

Honigmelone mit Parmaschinken
Matjesfilet „schwedisch“
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Terrine vom Norweger Lachs
Gekochte Rinderbrust in Sauce Vinaigrette
Mariniertes Gemüse

Suppe

Tomatencremesuppe mit Croûtons

Hauptgerichte

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons
Merlanfilet in Petersilienbutter gebraten
Schweinelendchen in Blätterteig gebacken mit Sauce Bearnaise
Grünkernbratlinge

Beilagen

Kräuterspätzle, Kartoffelgratin, Butterreis
Gemüse vom Markt, Salate der Saison

Dessert

Joghurtcreme
Mousse au chocolate
Creme Caramel
Obstsalat, Früchteschale
Eisplatte

ab 30 Personen pro Person 36,00 €