

Buffetvorschläge

Natürlich können Sie bei uns Ihr persönliches Buffet oder Ihr Wunschmenü zusammenstellen. Nachfolgend haben wir ein paar beliebte Varianten für Büffets, Fingerfood und Menüs für Sie als Anregung:

„Heimatküche einmal anders“

Kleiner Gruss aus der Küche

Rheinische Kartoffelsuppe als Hot Shot aus der Espressotasse
„Himmel un Äd“ vom Gourmetlöffelchen

Vom Buffet

Rustikale Fischauswahl – Matjes, Gabelrollmöpfe, Forelle,
Heringsstipp (im Gläschen)

„Kölsche Kaviar“ – Blutwurst, Knoblauchwurst, Mettenden (zum
Picken fertig)

Mettigelchen mit Zwiebeln (im Schälchen, fertig als Portion)
Tafelspitz an Meerrettich-Kresse-Creme

Kartoffellust – „Ädäppelschlot“ Kartoffelsalat mit Gurke,
Kartoffelsalat mit Speck, Kartoffeln und Salat untereinander
Dillgurken-Gemüsesalat

„Soorbrode mit rude Kappes un Ädäppelsklös“ – Sauerbraten (vom
Rind) mit Rotkraut und Klößen

„Hämmchen mit soore Kappes“ – Piccolo-Eisbein mit Sauerkraut

„Labberdon en Mosterzaus mit jebrode Ädäppel“ – Filet vom
Kabeljau an Senfsauce mit hausgemachten Bratkartoffeln
(falls gewünscht wegen der Gräten, können wir auch ein Filet vom
Pangasius empfehlen)

Rustikale Käseauswahl (Mittelalter Gouda darf nicht fehlen)

Brotauswahl, Röttgelchen
Butterauswahl, Schmalztöpfchen

Rote Grütze mit Vanillesauce (im Gläschen)
Schokoladenpudding mit Vanillesauce (im Gläschen)

Muuzemandeln zum Kaffee

herbstliche Gedanken – Sommersehnsucht

Kleiner Gruss aus der Küche – als Flying Buffet

Riesengarnelen im Kartoffelmantel auf Schnittlauchfrischkäse
Karamelisierter Honig-Ziegenfrischkäse auf Zimt-Koriander-
Preiselbeeren mit Birnenmousse

Vom Buffet

Rindercarpaccio mit gemischten Kräutern
Häppchen von der Hähnchenbrust an Curry-Sahne
Tafelspitz an Meerrettich-Kresse-Creme
Auswahl von vegetarischer Anti Pasti - marinierte Zucchini,
Auberginen und Paprika mit Tapenade, Champignons in Knoblauch,
Borrutane-Zwiebeln, Rotweinschalotten
Serrano Schinken an Guandaloupe-Melone mit Manchegokäse
Tomate Mozzarella mit rosa Pfeffer und Balsamico-Glacé

Salat von frischen Tortellini
Toskaner Lauchsalat
Pikanter Obstsalat mit Maispoullardenbrust
Salat von Crevetten mit frischer Ananas & Mango an Cognac-
Cocktaildressing

Frische Entenbrust mit Maronenkruste an Orangensauce
Filets von der Hähnchenbrust an Sherrysauce mit rotem Paprika und
schwarzen Oliven
Kalbsschnitzelchen an Marsalasaucе
Tagliatelle, Rosmarinkartoffeln, Risotto-Reis

Käseauswahl
Brot-/Butterauswahl

Orangenfilets in Champagnermousse
Salat von frischen Früchten mit Maraschino
Tiramisu
Mousse von dunkler Schokolade mit Portweinfeige

Gedanken zur kalten Jahreszeit

Kleiner Gruss aus der Küche

Ziegenfrischkäse-Bällchen mit scharfem Sesam an Ingwer-Orangen-
Chutney
Cocktail von Crevetten mit Orange-Mango auf Ananas-Carpaccio

Vom Buffet

Klare Steinpilzsuppe mit Kräuterfritatten und Schnittlauchröllchen

Carpaccio vom Lachs mariniert mit Zitronenvinaigrette
Roulade von der Hähnchenbrust mit Cranberries-Ziegenkäsefüllung,
aufgeschnitten,
mit Birnen-Zimt-Chutney
Parmaschinken mit Ingwer-Mascarpone-Feige
Brust von der Bavarie-Ente, aufgeschnitten mit Fenchel-Orange-Chutney
Wildpastete, Gänseleberpastete
Terrine von winterlichen Gemüsen

Frische Blattsalate der Saison mit Honig-Balsamico-
Dressing/Rapunzeldressing
Radiccio-Fenchel-Melonen-Salat
Waldorfsalat
Salat von grünem Spargel und Putenbrust

Ofenfrische Gänsebrust an Orangensauce, dazu Semmelknödel,
Apfelrotkraut, Rosenkohl und Marzipanapfel
Hirschgulasch, dazu Kartoffel-Wirsing-Pürree, Spätzle und
Rotweinbirne
Pfifferlingsrisotto (veg.)

Käseauswahl
Brot-/Butterauswahl

Lebkuchenmousse mit marinierten Rumfrüchten und Schokokrokant
Frischer Obstsalat von exotischen Früchten mit Kokossirup
Weihnachtliches Tiramisu (mit Spekulatius und Winterbeeren)
Waldbeerengrütze in Portwein auf Mousse von weißer Schokolade

Buffet Westfalia

Kalt:

Feine Geflügelhäppchen „Tropica“ mit exotischen Früchten garniert
Schweinelenochen mit Frischkäsehouse
Kleine Partyschnitzelchen
Fischplatte „Norderney“
Nudelsalat, Krautsalat, Kartoffelsalat

Warm:

Herzhafter Krustenbraten mit Kartoffelgratin
Käse, Dessert:
Käseauswahl vom Brett
Brotkorb & Butterauswahl
Rote Grütze mit Vanillesauce

Buffet Mediterrane

Anti pasti:

Eingelegte Zucchini, zweierlei Paprika mariniert, Champignons in
Knoblauch, Borrutane Zwiebeln

Kalt:

Toskaner Lauchsalat
Salat von Crevetten und Avocado
Marinierte Schweinefilets mit Salsa Verde auf Gemüsesalat
Parmaschinken an Melone
Salat von Pasta und Mozzarella
Stangenweißbrot, Butter & Aioli

Warm:

Seeteufelmedaillons in Pesto
Gebratene Hähnchenfilets mit Paprika, Oliven und Sherrysauce
Kleine Kalbsschnitzelchen an Marsalasauc
Basmati-Reis, Penne
Käse, Dessert:
Käseauswahl vom Brett
Salat von frischen Früchten mit Maraschino
Orangen in Champagnermousse
Mousse au Chocolat

Buffet exclusive

Kalt:

Fischplatte „Büsum“

Räucherlachsroschen, Forellenfilets, Grönlandshrimps mit Cocktailsauce
auf Spiegelplatte

Geflügemedallions „Rumba“ mit exotischen Früchten

Parmaschinken an Melone

Mozzarella-Tomate an Balsamico

Geflügelsalat, Waldorfsalat, Bauernsalat, Rindfleischsalat

Warm:

Schnetzelpfanne „Stroganoff“

Schweinelendchen „Florentine“ mit Blattspinat, Sauce Hollandaise & Käse
überbacken

Krustenschinken

Kartoffelgratin, Reis

Käse, Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse au Chocolat

Käseauswahl vom Brett

Brot- und Butterauswahl

Buffet Italia

Kalt:

Anti pasti

Parmaschinken an Melone

Tomate Mozzarella Basilikum an Balsamico

Lachs und Scampis auf Spiegelplatte mit Himbeer-Sahne-Meerrettich

Tortellini-Salat, Lauchsalat, Geflügelsalat

Bunter Salat der Saison mit Vinaigrette und Joghurt-Dressing

Bruschetta

Gemischte Brötchen- und Butterauswahl

Warm:

Piccata vom Kalb und Geflügel a la Milanese mit Gnocchis und frischem
Blattspinat

Fusili mit Shrimps und Zucchini

Buntes Gemüserisotto

Käse, Dessert:

Käseauswahl vom Brett

Frischer Obstsalat mit Maraschino, Panna Cotta auf Beerenspiegel

Mousse au Chocolat

Ital. Canapees & andere Kleinigkeiten

italienische Canapées auf Baquettescheiben lecker belegt u. dekoriert zum Beispiel mit ital. Salami, Lachs, Parma Schinken, Hähnchenbrust, Brie, Gorgonzola etc.

Bruschetta zum Beispiel mit Tomate, Knoblauch, Pesto
Marinierte Zucchini, Pinienkerne, Pecorino
Rucola, Ziegenkäse

im Gläschen – vom Löffelchen

Honigziegenkäse auf Zimt-Koriander-Preiselbeeren mit Birnenmousse
Praline vom Lachstartar auf Schnittlauchfrischkäse
Häppchen von der Hähnchenbrust auf Currysahne mit Orangengelee
Crepes gerollt, mit Lachs und Frischkäse gefüllt
Zucchini-Röllchen mit Rucola und Parmaschinken
Riesengarnelen im Kartoffelmantel mit Minzpesto
Feigen mit Fetakäse gefüllt und Minze
Ziegenfrischkäse-Bällchen mit scharfem Sesam an Ingwer-Orangen-Chutney
Cocktail von Crevetten mit Orange-Mango auf Ananas-Carpaccio
Cous Cous Salat mit Paprika, Tomate und Gurke im Gläschen
Herzhafter Melonensalat mit Minze im Gläschen

Kleine Häppchen zum Beispiel
Hähnchenspieße, Chilli Poppers
Käsespießchen, Tomate-Mozzarella-Spießchen
Minipizzen Calzone, Miniquiche, Würstchen im Schlafrock

ofenfrische Brötchen lecker belegt mit
gekochtem Schinken/Käse/Ei, Kasseler, Putenbrust,
Tomate/Mozzarella, Thunfisch/Ei, Parmaschinken, Lachs, etc.
auf Weizenbrötchen, Mehrkornbrötchen oder Baquettebrötchen
als halbes oder ganzes belegtes Brötchen

Kleine süße Häppchen/Gläschen zum Beispiel
Kleine Windbeutel
Mini Muffins
Nigiri-Sushi mit Kiwi/Erdbeeren
Mousse von dunkler Schokolade mit marinierten Waldbeeren im Gläschen

Menüs z.B. für Kommunion/Konfirmation

Vorschlag I

Honigziegenkäse auf Zimt-Koriander-Preiselbeeren mit Birnenmousse
Praline vom Lachstartar auf Schnittlauchfrischkäse
Gefüllte Gurken mit Krabben-Ingwer-Creme
Häppchen von der Hähnchenbrust auf Currysahne mit Orangengelee

Hühnerbouillon mit Kräuterfritatten

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb an hausgemachten Spätzle,
dazu Kaisergemüse

Maishähnchen an Apfel-Currysauce, dazu frischen Blattspinat und Butterkartoffeln

Käseauswahl vom Brett, Brot- & Butterauswahl

Mousse von dunkler Schokolade mit Minzsauce
Sherrycreme mit Portweifeige

Vorschlag II

Tomate Mozzarella mit hausgemachter Pesto an altem Balsamico
Parmaschinken an Guandaloupe.Melone mit Parmesanhobel

Feine Lauchcreme mit Weißbrot

Schweinefilets mit frischen Champignons
und gratinierten Kartoffeln
an frischem Marktgemüse

Hähnchenbrustfilets mit frischem Blattspinat, Sauce Hollandaise und Käse
überbacken
an frischen Tagliatelle

Bayrisch Creme auf hausgemachter Grütze von Waldbeeren

Vorschlag III

Rinderkraftbrühe mit Markbällchen

Schweinebraten mit frischen Champignons
Rinderbraten mit Pfifferlingen
Petersilienkartoffeln – gratinierte Kartoffeln
frisches Marktgemüse

Mousse von heller Schokolade auf Beerenobst