

Kaltes – warmes Buffet

Name:

Personen:

Datum:

Uhrzeit:

Kalte Speisen

Variationen mit
~ Schinkensorten, Gehacktes
~ Fisch, frisch, geräuchert, in Stücken oder Filets
~ Käse, verschiedene Sorten gemischt,
~ Frischkäsetorte, Käserolle
~ Blätterteigpasteten, gefüllt mit verschiedenen
Frischkäsecremes

verschiedene Brote, Baquettes, Brötchen
Butter

Salate

Rindfleischsalat
Geflügelsalat
Heringssalat
Eiersalat
gefüllte Eier
Käsesalat
Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Schichtsalat
Mexikanischer Schichtsalat
Griechischer Salat
Tomatensalat
Gurkensalat
Bohnensalat
Krautsalat –weiß, rot
Winzersalat mit Käse, Trauben, Nüsse

Beilagen

Kartoffelsalat
Bratkartoffeln
Gebackene Kartoffeln –halb
Kartoffelspalten
Rosmarinkartoffeln
Reis
Nudeln
Kroketten
Rösti
Pommes frites
Kartoffelgratin
Klöße
Salzkartoffeln

Nudelpfannen mit

Spinat und Lachs in Sahnesoße
Olivenöl, Shrimps, Knoblauch und Basilikum
Tomaten & Mozzarella
Olivenöl, Thunfisch, Tomaten, Knoblauch
Schinken, Champignons und Sahnesoße
Lasagne

Vegetarisch

Zucchinipfanne Toskana- Zucchini, Champignons,
Paprika, Auberginen, Zwiebeln
Apfelrotkohl
Butterebesen
Romanesco
Champignonpfanne
Gebackener Fetakäse

Warme Gerichte

Gefüllte Tomaten. – mit Thunfisch
Gefüllte Tomaten – mit Blattspinat und Feta, überbacken
Gefüllte Champignons- mit Gehacktem, überbacken
Broccoli- Blumenkohlaufauf, überbacken
Sauerkrautauflauf

Fleischgerichte

Kasslerpfanne mit Zwiebelsahnesoße, überbacken
Kassler mit Kraut
Kassler mit Ananas und Zwiebeln in Sahnesoße
Krustenbraten mit Kraut
Spanferkel – Keule, Rücken oder Grillhaxen mit Kraut

Kurzgebratenes – Schweinelachsschnitzel, Kasslerlachsschnitzel,
Hähnchenschnitzel, Gehacktesklößchen kleine Nürnberger
Lendenmedaillons in Gorgonzolasoße
Lendenmedaillons in Pfefferrahmssoße
Lendenmedaillons im Schinkenmantel
Lendenmedaillons Hawaii –mit Schinken, Ananas und Käse überbacken
Lendenmedaillons Roma – mit fr. Tomaten und Mozzarella überbacken
Lendenmedaillons Athena- mit Feta überbacken

Chili con carne
gefüllte Hackröllchen- mit Feta, überbacken
Schnitzelpfanne- Champi oder Paprika oder Zwiebel
Sahnegeschnetzeltes
Gulaschsuppe
Soljanka
Wildpfanne
Wildbraten
Rinder- und Schweinebraten
Feuertopf –asiatischer Gulasch feurig
mex. Fleischpfanne mit Mais, Kidneybohnen
Pfundstopf –mehrere Sorten Fleisch
Gyrospfanne

Geflügel

Geflügelleber mit Zwiebeln
Hähnchenkeulen
Frikassee
Hähnchen provincial –französisch mit Knobli und Thymian

Hähnchenpfannen

Ungarisch– mit Letscho- Zwiebelsoße
Mexikanisch- mit Mais, Kidney- Chilibohnen, Paprikasoße
Caribic- mit Curry, Ananas, sweet Chili, Kokosmilchsahnesoße
Classic- mit frischen Champignons, Paprika, Sahnesoße

Fisch

Fischfiletgratin
mediterane Fischpfanne – mit Knobli, Oliven, Tomaten, Lauch
griechische Fischpfanne –mit Feta, Oliven, Lauch

Süßspeisen

Cremespeisen
Obstkorb, saisonbedingte Auswahl
Schokoladenbrunnen – nicht außer Haus
hausgemachtes Tiramisu

Schaustücke

Rehrücken, Schweinerücken, Rinderfilet rosa
Kassler im Brotteig, Lachsforelle
Eisbomben

Verleihdienst für Geschirr, Ausschanktechnik, Zelte usw., lt. Preisliste

Die Lieferung kann zum Selbstkostenpreis übernommen werden.

Sollte eine Abholung und eine Reinigung der Behälter gewünscht werden, wird eine Gebühr von 1,50€ pro Person fällig.

Unterschrift: