

## Buffetkomponenten

### Suppen:

Rindfleischsuppe mit Eierstich  
Tomatencremesuppe  
Kartoffelsuppe mit Gemüse und Speck  
saisonal: Kürbiscremesuppe  
Bärlauchcremesuppe  
Spargelcremesuppe

### Salate:

Blattsalate mit Schmanddressing  
Feldsalat  
Spitzkohlsalat/Krautsalat  
Möhrensalat  
Bohnensalat, Selleriesalat  
Gurken-Paprika-Salat  
Tomate-Mozzarella/ Orangen-Mozzarella  
Antipastiplatte (Gebratene Auberginen und Zucchini, gefüllte Champignons, gegrillte  
Paprika, Schafskäse)  
Nudelsalat mit Tomaten und Ruccola

### Hauptgerichte:

vom Schwein

Ofenfrischer Schweinekrustenbraten mit Weißbiersoße  
Ofenfrischer Kasselerbraten  
Schweineschnitzel mit frischen Rahmchampignons oder Paprikasoße  
Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Rahmchampignons  
Schweinefilet im Speck-Kräutermantel mit Pfeffersoße

vom Rind

Roastbeef vom argentinischen Angusrind –rosa gebraten– mit Pfeffersoße  
Rinderschmorbraten in Rotweinsauce  
Gekochter Tafelspitz mit Sahne-Meerrettich-Soße  
Kleine Rinderrouladen in Rotweinsauce  
Zungenragout in Madeirasauce

Wild/Lamm

Braten aus der Hirschkeule in Rotweinsauce  
mit gefüllten Preiselbeerbirnen  
Wildschweinbraten  
Lammbraten in Thymian-Rosmarin-Soße

### vom Geflügel

Geschmorte Entenbrust mit Orangensoße  
Gebratene Hähnchenbrust –mit fruchtiger Currysoße  
–mit Tomaten–Mozzarella überbacken  
–auf Ratatouille  
Hähnchenbrust im Kräuter–Speck–Mantel  
Ofenfrische Gänsebrust– und Keule mit Orangensoße

### Fisch

Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat mit Weißweinsauce  
Pochiertes Lachsfilet in Dillrahmsauce  
Lachs–Spinat–Lasagne

### Vegetarisch

Gemüselasagne  
Ratatouille– Paprika, Zucchini, Pilze, Tomaten–

### Beilagen

Gemüseplatte mit Brokkoli, Erbsen, Möhren, Blumenkohl  
Rosenkohl  
Speck–Bohnen  
Rotkohl, Grünkohl  
Frischer Stangenspargel (Saison)  
  
Salzkartoffeln, Rosmarinkartoffeln  
Kartoffelklöße, Semmelknödel  
Kartoffelgratin  
Kroketten, Rösti  
Spätzle, Bandnudeln, Reis

### Kalt

rustikales Wurstbrett, Hausgemachter Schinken  
Kleine Schweineschnitzel und Frikadellen  
Rinder–Carpaccio mit Ruccola und Balsamico  
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich /Geräucherte Forellenfilets  
Graved Lachs mit Honig–Dill–Senfsoße  
Matjesfilets mit Zwiebeln/Matjessalat  
gekochte Eier mit Schnittlauchsoße  
Käseauswahl mit Trauben

### Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Tiramisu  
Mohrenkopfcreme  
Zitronencreme, Schokoladenmousse,  
Quarkmousse oder Schmandmousse mit Fruchtsoße  
Bayerische Creme mit Erdbeersauce  
Wackelpudding  
Eis mit heißen Früchten  
Obstsalat