Kalt-warmes Schlemmerbüffet

Vorspeisen

Mediterrane Spezialitäten

Gegrillte Zucchini und Aubergine
Getrocknete Tomaten und geröstete Champignons
Oliven ~ Gebratene Paprika

Tomate-Mozzarella-Salat

Marinierter Rucola mit Kirschtomaten und frischem Parmesan

Serrano Schinken mit Melone

Verschiedene Baguettes
Butter und Dipp

Hauptgang

Schweinerücken
~ im Ganzen gebraten und
vor den Gästen tranchiert ~
Schalottenjus
Erlesene Gartengemüse
Drillinge aus der Pfanne

Nachspeisen

Bayrisch Crème
mit Fruchtpürree
Mousse au chocolate

€ 29,60 p.P.

Auswahl
warmer Hauptgänge

Die unter den Hauptgängen genannten Preise beinhalten
den kompletten Vor- und Nachspeisenteil des Schlemmerbüffets

Gemischter Braten
vom Rind und Schwein
Bratensauce ~ Bohnen im Speckmantel
Geschmorte Champignons ~ Röstzwiebeln
Erlesene Gartengemüse
Kroketten ~ Petersilienkartoffeln
€ 36,90

⋆ ⋆ ⋆ ⋆ ⋆

Tranchen von der Putenbrust
Kräutercremesauce
Erlesene Gartengemüse
Kroketten ~ Reis
€ 36,90

⋆ ⋆ ⋆ ⋆ ⋆

Hähnchenbrust mit Tomaten-Basilikumkruste
Tomatensauce
Zucchini-Gemüse
Bunte Nudeln
€ 36,90

⋆ ⋆ ⋆ ⋆ ⋆

Schweinefilet auf Blattspinat
mit Gorgonzola-Käse überbacken
Rahmsauce
Bunte Nudeln
€ 38,90

⋆ ⋆ ⋆ ⋆ ⋆

Überbackenes Schweinefilet
mit Tomaten, Brokkoli, Creme fraîche
und Mozzarella-Käse überbacken
Kroketten
€ 39,50

⋆ ⋆ ⋆ ⋆ ⋆

Roastbeef
~ im Ganzen gebraten und vor den Gästen tranchiert ~
Pfeffersauce
Speckböhnchen
Drillinge aus der Pfanne
€ 47,80

Kalbsbraten und Schweinerücken
Schalottenjus
Erlesene Gemüse
Drillinge aus der Pfanne
Kroketten
€ 39,40
⋆ ⋆ ⋆ ⋆ ⋆

Tranchen vom Rinder- und Schweinefilet
Champignons in Rahm
Pfefferrahmsauce
Bohnen im Speckmantel
Erlesene Gartengemüse
Kroketten ~ Petersilienkartoffeln
€ 47,90
⋆ ⋆ ⋆ ⋆ ⋆

Rahmgeschnetzeltes
~ vom Schwein oder von der Putenbrust ~
klassisch nach Züricher Art
oder fruchtig/pikant in Curryrahm
Erlesene Gartengemüse
Kroketten und Reis
€ 34,50
⋆ ⋆ ⋆ ⋆ ⋆

Hähnchencurry
mit frischem Asia-Gemüse
Frische Salate
Reis und Kroketten
€ 34,50

Fisch- und Nudelhauptgänge:

Lachsfilet mit Honigmarinade
Brokkoliröschen
Reis
€ 41,40
⋆ ⋆ ⋆ ⋆ ⋆

Penne mit
Gorgonzola-Spinat-Sauce
€ 29,50
⋆ ⋆ ⋆ ⋆ ⋆

Spinat-Servietten-Knödel
mit Tomaten-Linsen-Sauce
€ 33,00
⋆ ⋆ ⋆ ⋆ ⋆

Farfalle
mit Tomaten-Feta-Sauce und Rucola
€ 29,50

vegane Hauptgänge:

mit Couscous gefüllte Tomaten und Paprika
⋆ ⋆ ⋆ ⋆ ⋆

Veganer Bratling
mit Süßkartoffelpürree und Röstzwiebeln
⋆ ⋆ ⋆ ⋆ ⋆

Schwenkgemüse aus der Pfanne
mit frischen Champignons und Reis
⋆ ⋆ ⋆ ⋆ ⋆

Ofenkartoffeln
mit verschiedenen Dips und Füllmöglichkeiten
⋆ ⋆ ⋆ ⋆ ⋆

Saisonale Nudel- oder Kartoffelgerichte

Kalte Alternativen

~ Varianten für das Schlemmerbüffet ~

Fischvariationen aus Fluss und Meer

Hausgebeizter Lachs ~ Ganzer pochierter Lachs
Marinierte Shrimps und Garnelen
Geräucherte Forellenfilets ~ Paprika-Makrelenfilets

Cocktailsauce ~ Sahnemeerrettich ~ Honig-Dill-Sauce
Röstinchen

Herzhaftes vom Brett

Roastbeefscheiben mit Sauce Remoulade
Putenschnitzel im Knusper- und Sesammantel
mit Blattspinat gefüllte Putenbrustscheiben
Pikant gefüllte Schweinefilets

Verschiedene Saucen und Dips
Frisches Baguette und Butter

Internationaler Käse

Reichhaltige Auswahl verschiedener Weich- und Hartkäse
Frisches Baguette und Butter

Kleinigkeiten zum Empfang

Cräcker mit Frischkäse
verschieden garniert ~ eine Aufmerksamkeit des Hauses

<u>zusätzlich:</u> (1,80 € pro Stück)

überbackenes Bruschetta

hausgemachte Flammkuchen Ecken

Tomate-Mozzarella-Basilikum Stäbchen

Garnele auf mariniertem Feldsalat im Glas

Marinierter Hähnchenspieß mit Dipp
€ 2,90 pro Stück

Baguettescheiben/Canapées
- verschiedenen garniert (vegan/vegetarisch/klassisch) -
~ Preis nach Garnitur ~

„Kaffeezeit“

Kuchen und Torten bestellen wir gerne für Sie nach Ihren Wünschen. Sie haben auch die Möglichkeit Kuchen mitzubringen, den wir für Sie schneiden und auf Kuchenplatten anrichten!

Kaffeebüffet (zur Selbstbedienung)
inklusive Kaffee, Tee und Kakao sowie Aufbau und Herrichten des Kuchenbüffets
€ 4,80

Kaffeetafel (eingedeckt und serviert)
inklusive Kaffee, Tee und Kakao sowie Aufbau und Herrichten des Kuchenbüffets
€ 5,80

Hausgebackene Waffeln mit Kaffeebüffet
mit heißen Kirschen, Sahne und Puderzucker
sowie Kaffee, Tee und Kakao
€ 9,80

Stärkung zur späteren Stunde

Grummer Currywurst mit frischem Baguette
€ 3,90 pro Portion

Herzhafte Suppe oder Kalte Snacks vom Brett

„American-Snack-Bar“
Hot Dog- oder (Mini-)Burger- oder Pulled Pork-Station
(ab 25 Portionen) - € 7,90 pro Portion

Goeke Büffet A

Mediterrane Spezialitäten

Gegrillte Zucchini und Aubergine
Getrocknete Tomaten und geröstete Champignons
Oliven ~ Gebratene Paprika

Tomaten-Mozzarella-Salat

Rucola mit Kirschtomaten und frischem Parmesan

Serrano Schinken mit Melone

Hauptgänge

Hähnchenbrust
mit Tomaten-Basilikumkruste

Spinat-Servietten-Knödel
mit Tomaten-Linsen-Sauce

Zucchini-Gemüse
Bunte Nudeln

Grummer Dessertauswahl

Braunes und weißes
Mousse au chocolat

€ 38,00 p.P.

Goeke-Büffet B

Vorspeisen

Fischvariationen aus Fluss und Meer

Hausgebeizter Lachs ~ Ganzer pochierter Lachs
Marinierte Shrimps und Garnelen
Geräucherte Forellenfilets ~ Paprika-Makrelenfilets

Cocktailsauce ~ Sahnemeerrettich ~ Honig-Dill-Sauce
Röstinchen

Hauptgang

Gemischter Braten
vom Rind und Schwein
Bratensauce
Röstzwiebeln
Geschmorte Champignons
Bohnen im Speckmantel
Erlesene Gartengemüse
Kroketten
Petersilienkartoffeln

Grummer Dessertauswahl

Internationale Käseauswahl
Frisches Baguette
Dips und Butter

Mousse au chocolat
Bayrisch Creme mit Fruchtpürree

€ 39,80 p.P.

Goeke Büffet C

Vorspeisen

Mediterrane Spezialitäten

Gegrillte Zucchini und Aubergine
Getrocknete Tomaten und geröstete Champignons
Oliven ~ Gebratene Paprika

Tomaten-Mozzarella-Salat

Rucola mit Kirschtomaten und frischem Parmesan

Serrano Schinken mit Melone

Verschiedene Baguettes
Butter und Dipp

Hauptgänge

Roastbeef
~ im Ganzen gebraten und
vor den Gästen tranchiert ~
Pfeffersauce
Speckböhnchen
Drillinge aus der Pfanne

Schweinefilet
Champignonrahm
Erlesene Gartengemüse
Kroketten
Reis

Nachspeisen

Tiramisu
Schokobrunnen mit frischem Obst

€ 48,80 p.P.

Goeke Büffet D

Hauptgänge

Tranchen von der Putenbrust
Kräuterrahm
Erlesene Gartengemüse
Kroketten
Reis

und

Ofenkartoffeln mit verschiedenen Toppings:

Streukäse / Sauce Hollandaise
Kräuterbutter / Kartoffelcreme
Vegane Guacomole Dipp
Röstzwiebeln
Tomaten-Schalotten-Paprika-Salat

kalt

Mediterrane Spezialitäten

Gegrillte Zucchini und Aubergine
Getrocknete Tomaten und geröstete Champignons
Oliven ~ Gebratene Paprika

Tomaten-Mozzarella

Rucola mit Kirschtomaten und
frischem Parmesan

Dessert

Eis „vonne Bude“
~ aus der Truhe~

€ 38,50 p.P.

Menü ~ Büffet Mischungen

Goeke Vorschlag E

Vorspeisen
~ am Tisch zur eigenen Auswahl serviert ~

Mediterrane Spezialitäten
Gegrillte Zucchini und Aubergine
Getrocknete Tomaten und geröstete Champignons
Oliven ~ Gebratene Paprika

Tomaten-Mozzarella-Salat

Rucola mit Kirschtomaten und frischem Parmesan

Currydipp und Schnittlauchcreme
Brotauswahl

⋆ ⋆ ⋆ ⋆ ⋆

Hauptgang und Dessert
~ B Ü F F E T ~

Schweinefilet
Champignonrahmsauce
Erlesene Gartengemüse
Kroketten

⋆ ⋆ ⋆ ⋆ ⋆

Lachsfilet mit Honigmarinade
Estragonsauce
Brokkoliröschen
Reis

Dessert
Kaiserschmarrn
mit Apfelkompott

€ 43,40 p.P.

zusätzlich verschiedene Fischspezialitäten bei der Vorspeise serviert: +2,90€

Selbstverständlich sind auch alle anderen Hauptgänge bei dieser Variante möglich

Goeke Vorschlag F

Rindfleischsuppe
„Royal“
~ am Tisch serviert ~

⋆ ⋆ ⋆ ⋆ ⋆

H A U P T G A N G B Ü F F E T

Hauptgänge

Rinderbraten
und Schweinefilet
Bratensauce
Pfefferrahm
Röstzwiebeln
Geschmorte Champignons
Erlesene Gartengemüse
Kroketten
Drillinge aus der Pfanne

Gebratene Putenbrust
Kräutercremesauce
Erlesene Gartengemüse
Kroketten
Reis

Nachspeisen

Mousse au chocolat
Bayrisch Creme mit Fruchtpürree

€ 38,90 p.P.

Goeke Vorschlag G

Mediterrane Spezialitäten

Gegrillte Zucchini und Aubergine
Getrocknete Tomaten und geröstete Champignons
Oliven ~ Gebratene Paprika

Tomaten-Mozzarella-Salat

Marinierter Rucola mit Kirschtomaten
und frischem Parmesan

Hauptgänge

Tranchen von der Putenbrust
Schalottenjus

Schweineschnitzel
Pfefferrahm

Honig mariniertes Lachsfilet
Kräutersauce

Erlesene Gartengemüse
Pommes frites
Drillinge aus der Pfanne
Spätzle

Dessert

Bayrisch Creme
mit Himbeerpürree

Mousse au chocolat

€ 45,90 pro Person

Hilfreiche Informationen

Unsere beiden Büffetmappen sind untereinander uneingeschränkt kombinierbar. Sie können also die verschiedenen Gerichte und auch Beilagen gerne austauschen.

Natürlich ist auch die Ergänzung weiterer Hauptgänge und Vor- sowie Nachspeisen möglich.

Die genauen Details Ihrer Feier sollten wir spätestens 10-14 Tage vorher festgelegt haben. Eine endgültige Personenanzahl reicht dann auch ca. drei Tage vorher.

Bei kleinen Kindern berechnen wir den Verzehr ~ wenn überhaupt ~ nur anteilig. Gerne können die Kinder auch vor Ort aus unserer Kinderkarte auswählen. Lassen Sie uns aber immer wissen mit wie vielen kleinen Gästen Sie rechnen. Schließlich brauchen sie in der Regel einen Platz am Tisch.

Die Preise beinhalten:

- *einen ansprechend gedeckten Tisch mit weißem Tischtuch, Besteck und passender Serviette nach Ihren Wünschen*
- *eine dezente Blumen- und Kerzendekoration; diese kann aber auch von Ihnen ergänzt oder übernommen werden.*
- *natürlich auch den Raum und unseren Speisen- und Getränkeservice. Es fallen dafür somit keine Extrakosten an.*

Die Büffetpreise sind für Gruppen ab ca. 35 Personen kalkuliert. In der Regel sind Büffets aber auch für geringere Gästeanzahlen denkbar.

Bei einer „Stärkung zur späteren Stunde“ reicht meist die Menge für die Hälfte der eingeladenen Gäste.

Im Bereich der Getränke bieten wir sowohl eine Abrechnung nach Verbrauch als auch Getränkepauschalen an. Gerne beraten wir Sie hierzu persönlich.