



Buffet Vorschläge zum Zusammenstellen(Sommer 2016):

Suppen:

Geeistes Gurkensüppchen mit Dill
Tomatencremesuppe
Waldpilz-Gulaschsuppe
Sellerierahmsuppe
Möhren-Ingwer-Orangen-Suppe
Berliner Kartoffelsuppe
Soljanka
Wildkraftbrühe mit Ravioli und Wurzelgemüse
Spargelcremesuppe

Warmanteile:

Rinder & Schweineschmorbraten mit Waldpilzen und Bratensauce
Wildschweinbraten in Rotwein-Kirschsauce
mit Kräuterrahm gefüllte Hähnchenbrust
Roastbeef mit Kräuterkruste
Wildgulasch
Spanferkel (auch Wild ist möglich)
Wiener Tafelspitz mit Apfeln
Schnitzel in Hauspanade aus französischem Baguette (Vom Kalb, Schwein oder Hähnchen)

Sättigungsbeilagen:

Gemüsereis, Grillgemüse, Grüne Bohnen, Speckbohnen, Rahm-Champignons, Salzkartoffeln,
Bratkartoffeln, Sellerie-Kartoffelpüree, Wein-Sauerkraut, Rotkohl, hausgemachte Klöße,
Kartoffelgratin, Blumenkohl mit Sauce Hollandaise

Kaltanteile:

Schinken-Wurst Platte aus der Privatmetzgerei
Räucherfischplatte
Käseplatte mit Walnüssen und Weintrauben
Kartoffel-Gurken-Salat
Tomatenscheiben mit Mozzarella, frischem Basilikum und hausgemachtem Pesto
Marktsalat mit Hausgemachte Dressing nach Wunsch(z.B. Joghurt, Balsamico, Honig-Senf)
Buletten mit Honig-Senf-Sauce
Brotkorb mit Butter
Coleslaw Salat
Häckerle
Hackepeterschwein mit Zwiebelringen
Eiersalat
Gefüllte Eier oder Eier mit Kaviar(rot oder schwarz)
Knackiger Rucolasalat mit Tomaten und Parmesan

Rote Grütze mit Vanillesoße und Sahne
Frische Erdbeeren mit Vanillesauce und süßem Schlagrahm
Warme Birnentarte mit Schlagsahne und Rahmeis
Apfel- oder Quarkstrudel mit Vanillesoße