



Buffets 2018/19

Buffet 1

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Leberknödeln, Backerbsen und Schnittlauch

Gemischter Braten mit Kartoffelknödeln und Semmelknödeln
Kross gebratene Hähnchenschlegel mit hausgemachtem Kartoffelsalat
Schnitzel Wiener Art mit Pommes
Krautsalat
Gurkensalat
Blattsalat

1 Sorte Dessert im Glas

Preis pro Person: 16,50 €

Buffet 2

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Leberknödeln, Backerbsen und Schnittlauch

Gemischter Braten mit Kartoffelknödeln und Semmelknödeln
Kross gebratene Hähnchenschlegel mit hausgemachtem Kartoffelsalat
Schnitzel Wiener Art mit Pommes
Gebratener Lachs auf Kartoffel-Gemüse-Ragout
Krautsalat
Gurkensalat
Blattsalat

1 Sorte Dessert im Glas

Preis pro Person: 18,50 €



Buffet 3

Sizilianische Tomatensuppe mit Gemüse-Julienne und weißen Bohnen
Caprese: Tomate-Mozzarella mit Balsamico-Reduktion und frischem Basilikum
Hausgemachtes mariniertes Antipastigemüse von Zucchini, Paprika und Aubergine
Polpette: pikante Fleischpflanzerl in Tomatenragout
Brotkorb mit frischem Ciabatta

Arrosto: italienischer Schweinebraten mit Rosmarinkartoffeln und Schmorgemüse
Mit Kräutern geschmorte Hähnchenschlegel, dazu Kartoffeln
Lachsfilet auf Weißweinsauce, mit Gemüsereis

Tiramisu

Preis pro Person: 22,50 €

Buffet 4

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Leberknödeln, Backerbsen und Schnittlauch

Gemischter Braten mit Kartoffelknödeln und Semmelknödeln
Kross gebratene Hähnchenschlegel mit hausgemachtem Kartoffelsalat
Schnitzel Wiener Art mit Pommes
Gebratener Lachs mit Kartoffel-Gemüse-Ragout
Gänsebrust mit Blaukraut
Krautsalat
Gurkensalat
Blattsalat

Zerlei Dessert im Glas

Preis pro Person: 24,50 €



Buffet 5

Minestrone: italienische Gemüse-Nudel-Suppe

Caponata: süß-saure Antipasti von Zucchini und Paprika mit Oliven, Pinienkernen, Kapern und Rosinen

Caprese: Tomate-Mozzarella mit Balsamico-Reduktion und frischem Basilikum
Hausgemachtes mariniertes Antipastigemüse von Zucchini, Paprika und Aubergine

Honigmelone mit Parmaschinken

Hausgemachter Shrimps-Mandarinen-Cocktail

Saltimbocca von der Pute mit Salbei und Speck umwickelt,
mit Limetten-Oliven-Dressing mariniert

Brotkorb mit frischem Ciabatta

Gebratener Lachs auf Kartoffel-Gemüse-Ragout

Mit Ricotta-Spinat gefülltes Hähnchenbrustfilet auf Gnocchi in Weißweinsauce

Mit Parmaschinken und Parmesan gefüllte Kalbsröllchen in Burgundersauce geschmort
mit Semmelknödelschnitte

Zerlei Dessert im Glas

Preis pro Person: 26,50 €

Buffet 6

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Leberknödeln, Backerbsen und Schnittlauch

Feine Kartoffelsuppe mit Speckkrusteln

Semmelknödelcarpaccio mit Radieserlvinaigrette

Bayerischer Wurstsalat von der Regensburger

Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich und russischen Eiern

Brotkorb mit frischem Bauernbrot und Brezen

Mit Mangold und Käse gefülltes Hähnchenbrustfilet in Pfefferrahmsauce
mit Kartoffelplätzchen

Schweinefilettaschen mit Mozzarella-Salamifüllung in Cognacrahmsauce
an hausgemachten Spätzle

Kalbsrahmbraten mit Semmelknödeln

Gebratener Zander auf Kartoffel-Gemüse-Ragout

Zerlei Dessert im Glas

Preis pro Person: 28,50 €



Buffet 7

Sizilianische Tomatensuppe mit Gemüse-Julienne und weißen Bohnen

Caponata: süß-saure Antipasti von Zucchini und Paprika mit Oliven, Pinienkernen, Kapern und Rosinen

Vitello tonnato: dünne Kalbfleischscheiben in Thunfisch-Kapern-Soße

Meeresfrüchteplatte mit Miesmuscheln und Garnelen, mariniert mit hausgemachtem Knoblauchöl

Hausgemachtes mariniertes Antipastigemüse von Zucchini, Paprika und Aubergine

Honigmelone mit Parmaschinken

Räucherlachsplatte

Brotkorb mit frischem Ciabatta

Mit Ricotta-Spinat gefülltes Hähnchenbrustfilet auf Gnocchi in Weißweinsauce

Schweinefilettaschen mit Mozzarella-Salamifüllung in Cognacrahmsauce
an Semmelknödelscheiben

Gänsebrust mit Kartoffelknödeln und Blaukraut

Gebratener Zander auf Gemüse-Shrimps-Ragout

3erlei Dessert im Glas

Preis pro Person: 32,50 €



Vorspeisenteller – Auswahlmöglichkeiten:

Vorspeisenteller mit Salatbukett und Baguette

Caponata: süß-saure Antipasti von Zucchini und Paprika mit Oliven, Pinienkernen, Kapern und Rosinen

Antipasti von Zucchini, Champignon und Paprika

Caprese: Tomate-Mozzarella mit Balsamico-Reduktion und frischem Basilikum

Vitello tonnato: dünne Kalbfleischscheiben in Thunfisch-Kapern-Soße

Polpetta: pikante Fleischpflanzerl in Tomatenragout

Honigmelone mit Parmaschinken

Russische Eier

Schinkenröllchen

Saltimbocca: Streifen von der Hähnchenbrust im Speckmantel mit Salbei

Gambas

Räucherlachs

mit 2 Beilagen 6,50 € pro Person

jede weitere Beilage 2,00 € pro Person

Dessert im Glas – Auswahlmöglichkeiten:

Bayerisch Creme

Schokoladenmousse weiß

Schokoladenmousse braun

Panna Cotta

Tiramisu

Joghurtcreme

Buttermilchdessert

Obstsalat mit Vanilleeis

oder

Eisbombe

Preis pro Person: 4,50 €



Bei der Reservierung der Buffets gelten folgende Bedingungen:

- * Buffets bereiten wir ab 30 Personen zu. Wenn weniger Personen ein Buffet möchten, berechnen wir 20 % Aufschlag.
- * Abgerechnet wird die 3 Tage vor der Veranstaltung gemeldete Personenanzahl.
- * Das Buffet wird als Gesamtbetrag kassiert. Es ist nicht möglich, dass die Gäste einzeln ihren Anteil am Buffet bezahlen.
- * Gerne können Sie Behälter mitbringen und die Reste des Buffets mit nach Hause nehmen.
- * Die Reservierung ist erst nach Unterschrift der Veranstaltungsabsprache oder durch Senden einer Bestätigungsmail an hallo@dwirtschaft.de gültig.