

Kalt-warme Internationale Büffets

**Sehr geehrte Damen und Herren,
wir fertigen Büffets ab 20 Personen.
Unsere Kostenkalkulation beruht auf 800-900 g Büffet pro Person.
Die folgenden Büffetvorschläge dienen nur zur Anregung.
Gerne stellen wir Ihnen Ihr Wunschbüffet individuell und saisonal zusammen.**

Preisinformation
Gültig ab 01.04.2008

- I. Preise im Restaurant "Vernissage"**
Inklusive Tischwäsche, Servietten, sämtlichem Zubehör, Service und gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer.

- II. Preise im Partyservice**
Ohne Zubehör und Tafelausrüstung
Inklusive Zufuhr im Raum Stuttgart/Ludwigsburg
ab einem Auftragswert von € 500,00
zuzüglich der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer

- III. Preise im Partyservice und Stadthalle**
Inklusive Teller, Besteck, Servietten, Vorleger und
Ausgabegeräte, Chafing Dishes.
Inklusive Zufuhr im Raum Stuttgart /Ludwigsburg
ab einem Auftragswert von € 500,00
zuzüglich der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.

Bei Großveranstaltungen gewähren wir Sonderkonditionen.

Kalt-warmes Internationales Büffet 371

Salatbüffet

Tomatensalat
Schwäbischer Kartoffelsalat
Gurkensalat mit frischem Dill
Farmersalat mit Karotten, Lauch, Mais, Sellerie, Mayonnaise
Mailänder Salat mit Zucchini, Auberginen, Paprika, Kirschtomaten und Edelpilzen
Verschiedene Blattsalate der Saison mit Italiendressing und Joghurdressing

Brot- und Brötchenauswahl

Warme Speisen

Schweineschnitzel „Wiener Art“

Kalbsbraten frisch von der Keule geschnitten

Schwäbische Maultaschen geschmelzt

Vegetarischer Gemüseauflauf mit Kartoffeln und Mozzarella überbacken

dazu Trollingerjus und Edelpilzsauce

Beilagen

Hausgemachte Spätzle

Baked Potatoes oder Schwenkkartoffel

Buntes Gemüse aus dem Riesenwok

Desserts

Mousse au chocolat

Bourbon-Vanille mousse

Fruchtsalat mit frischen Früchten der Saison

Kalt-warmes Internationales Büffet 375

Kalte Speisen

Szardassalat mit Weißkraut, Mais und Paprikastreifen

Apfel-Karottensalat mit Creme fraîche

Verschiedene Blattsalate der Saison mit dreierlei Dressings

Buschtomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

Gemischte Räucherfischplatte mit Senf-Dill-Sauce

Warme Speisen

Krustenbraten vom Schwäbisch Haller Schwein mit Altbierjus

dazu Weinhändlergemüse und Gratin-Kartoffeln

Zanderfilet auf Rahmwirsing dazu Butterreis

Steaks von der Putenbrust an Rahmsauce mit hausgemachten Spätzle

Desserts

Internationale Käseauswahl vom Holzbrett mit Ananas, Weintrauben
und tropischen Früchten, Brotkorb und Butter

Salat von tropischen Früchten an Zimtsahne

Leicht aufgeschlagene Eierlikörmousse
mit marinierten Waldbeeren

Kalt-warmes Internationales Büffet 377

Kalte Speisen

Fischsalat "Marseillaise"

Gefüllte Eier mit Mousse von Bachforelle auf leichtem Gemüsesalat

Indischer Salat von der Putenbrust mit tropischem Gemüse an leichter Currycreme

Nusschinken, Schwarzwälder Rauchfleisch und Lachsschinken
an Salat von Essiggemüse

Szardassalat

Rote Beete Salat

Gurkensalat mit Dill

Apfel-Karottensalat

Wald- und Wiesensalat

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum

Verschiedene Blattsalate der Saison mit dreierlei Dressings

Warme Speisen

Kalbsrahmschlegel an Champignonrahmsauce dazu hausgemachte Spätzle

Lachsfilet in der Kartoffelkruste an Kerbelsauce mit Gemüsereis

Gemüsestrudel an Basilikumschaum

Desserts

Internationale Käseauswahl vom Holzbrett mit Ananas, Weintrauben
und tropischen Früchten, Brotkorb und Butter

Variation von heimischen Beeren und Früchten der Saison

Tiramisu

Mousse au chocolat

Schwarzwälder Terrine an marinierten Schattenmorellen

Kalt-warmes Internationales Büffet 379

Kalte Speisen

Trilogie vom Wildlachs, Räucherlachstatar, gefüllte Lachscrepes
und Räucherlachsrosen an Sahnemeerrettich

Fein mariniertes Thunfischsalat "Griechische Art"

Gekräutertes Zwischenrippenstück vom Rind rosa gebraten dazu Salat vom grünem Spargel
mit gehobeltem Parmesan

Geräucherte Schinkenspezialitäten aus der Schweiz an Melonensalat

Gefüllte Eier mit Shrimpsmayonnaise auf Gemüsesalat

Geflügelsalat "Hawaii" auf Ananasfilets angerichtet

Reichhaltige Auswahl von Rohkost- und Blattsalaten der Saison
mit verschiedenen Dressings

Brot- und Brötchenauswahl, Butter

Warme Speisen

Rinder- und Schweinemedallions an Paprika-Champignonsahne dazu hausgemachte Spätzle

Zöpfchen von Seezunge und Wildlachs an Kerbelschaum dazu wilder Reis

Kartoffelstrudel mit sautierten Pilzen an Bärlauchsauce

Desserts

Internationale Käseauswahl vom Holzbrett reich garniert mit Ananas, Weintrauben,
tropischen Früchten und Käsegebäck

Bourbon-Vanillemousse

Camparicreme mit rosa Grapefruit

Variation von heimischen Beeren und Früchten der Saison
mundgerecht geschnitten und fein mariniert

Kalt-warmes Internationales Büffet 380
Zu 80% vegetarische Gerichte

Kalte Speisen

Gefüllte Fenchelherzen mit feinem Gemüsemus

Gefüllte Eier auf leichtem Gemüsesalat

Avocadococktail mit Shrimps

Variation von Fisch- und Gemüseterrinen

Ganzer Lachs im Spezialsud pochiert garniert mit Hummerkrabbenschwänzen,
Artischockenböden und Spargelsalat

Hausgeräucherter Butterfisch an Sahnemeerrettich

Marinierte Fleischtomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum

Rote Beete Salat

Karotten-Apfelsalat mit Creme fraîche

Blattsalate der Saison mit Distelölmarmade

Mailänder Salat

Glasnudelsalat

Rucolasalat mit Parmesanspänen

Brot- und Brötchenauswahl mit Butter

Warme Speisen

Ofenfrischer Gemüsestrudel mit Schnittlauchsauce

Roulade von Lachsforelle und Seeteufel an Pernod-Dillsauce dazu wilder Reis

Kalbsrückensteak an Pfifferlingsahnesauce, Gemüsetagliatelle

Desserts

Internationale Käseauswahl vom Holzbrett mit Früchten und Käsegebäck
dazu Brot und Butter

Variation von Früchten der Saison, mundgerecht geschnitten und mariniert dazu
vier verschiedene Sorten Sahneeis und Sorbets vom italienischen Eiswagen,
verschiedene Saucen und Feingebäck

Kalt-warmes Internationales Büffet 381

Kalte Speisen

Cocktail von Kirschtomaten und Büffelmozzarellakugeln
mit weißem Balsamico und Olivenöl mariniert

Kreationen von Sushi mit grünem Meerrettich und Sojasauce

Hauchdünn geschnittener Tafelspitz mit grünem Spargel und Pfifferlingen
an Tomatenvinaigrette und Joghurt

Cocktail von Riesengarnelen mit tropischen Früchten an Orangen-Meerrettichschaum

Wildlachsfilet im Blätterteigmantel mit einer feinen Mousse aus Zander
und frischen Kräutern an Limonensauce

Rosa gebratenes Angus Beef mit Spargelspitzen und Maiskölbchen dazu Sauce Remoulade

Geflügellebermousse auf pochierten Apfel

Geräucherter Butterfisch auf asiatischem Sprossensalat

Brot- und Brötchenauswahl, Butter

Warme Speisen

Roulade von Seeteufel, Seezunge und Lachs im Seetangblatt an Safranschaumsauce
mit Schloßkartoffeln

Rind- und Schweinemedallions an Sauce von Spitzmorcheln und Pfifferlingen
mit hausgemachten Spätzle

Hähnchenbruststreifen mit Honig-Chili mariniert dazu asiatisches Gemüse
aus dem Wok und Duftreis

Desserts

Internationale Käseauswahl vom Holzbrett garniert mit Weintrauben und Ananas
dazu Käsegebäck, Brot- und Brötchenauswahl

Verschiedene Mousse und Cremes

Kreationen von Früchten und Beeren

Frisch gebackene Bananenpfannkühle
dazu verschiedene Saucen und Dips

Kalt-warmes Bayrisch rustikales Büffet

Artikel 351

Kalte Speisen

Münchner Radi

Kartoffel-Gurkensalat

Salat von Buschtomaten

Weißkrautsalat mit Speck und Mais

Farmersalat

Karotten-Apfelsalat

Verschiedene Blattsalate der Saison mit Dressings

Jausen Brett'l mit Bayrischen Schinken- und Wurstspezialitäten,

Maiskölbchen, Cornichons

Bayrische Käseauswahl vom Holzbrett mit angemachtem Frischkäse und Obatzten,

Weintrauben, Senf, Butter und Käsegebäck

Warme Speisen

Nürnberger Rostbratwürstl und Bayrische Leberknödel

auf Specksauerkraut und Kartoffelschaum

Spanferkelkeule vom Drehgrill mit Altbiersauce, Bayrische Speckknödel

Münchner Fleischpflanzerl knusprig gebraten

Lachsforellenfilets im Kräutersud an Meerrettichsauce, Gemüsestreifen, Kartoffel-Lauchgratin

Saisongemüse vom Viktualienmarkt

Dessert

Bayrische Creme an eingelegten Waldbeeren

Apfelringe im Teigmantel an Vanille-Rosinen-Sauce