

## **Kalt-warme Skandinavische 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 Party – Service 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 Norddeutsches Büffet 391**

### **Kalte Speisen**

Geräucherter Nuss- und Katenschinken an Melonencocktail

\*\*\*

Salat von Meeresfrüchten mit frischem Gemüse, Oliven und Kirschtomaten

\*\*\*

Matjesfilets „Hausfrauen Art“

\*\*\*

Halbe gefüllte Soleier auf Hamburger Gemüsesalat

\*\*\*

Cocktail von Putenbruststreifen mit Apfelfilets, Sellerie, Lauch und roten Zwiebeln

\*\*\*

Apfel-Karottensalat

Tomatensalat mit Schafskäse und Oliven

Weißkrautsalat mit Kümmel und Paprika

Gurkensalat mit Dill

Verschiedene Blattsalate der Saison mit Dressings

\*\*\*

Brot und Brötchenbüffet

### **Warme Speisen**

Bremer „Bäckerofen“

Auberginen, Zucchini, Edelpilze, Paprika, Brokkoli, Blumenkohl, Kirschtomaten  
und grüner Spargel auf Kartoffelscheiben mit Schafskäse gratiniert

\*\*\*

Streifen von Schweinerücken an Calvados-Gemüsesauce mit Schwenkkartoffeln

\*\*\*

Hamburger Gemüse-Pilzstrudel an Sauerampfersauce und Gemüsereis

### **Desserts**

Holsteiner Grütze mit Vanillesauce

\*\*\*

Oldenburger Schokoladenmousse mit Williamsbirne

## **Kalt-warmes Skandinavisches Büffet 394**

### **Kalte Speisen**

Kreation von Skandinavischer Fischterrine an Limonen- Creme fraîche

\*\*\*

Matjessalat "Sindoise"

\*\*\*

Variation von Fischterrinen garniert mit Hummerkrabbenschwänzen dazu Sauce Tatare

\*\*\*

Luftgetrockneter Katenschinken mit Ogenmelone

\*\*\*

Halbe gefüllte Eier mit Kaviar auf schwedischem Gemüsesalat

\*\*\*

Schneehasenterrine garniert mit Maiskölbchen und Pfeffergürkchen

\*\*\*

Rosa gebratene Entenbrüstchen an Apfelsalat

\*\*\*

Elchrücken, rosa gebraten, mit grünem Spargelsalat dazu Sauce Remoulade

\*\*\*

Eier Salat \* Diplomatsalat \* Reissalat \*

Wald- und Wiesensalat \* Tomatensalat mit Basilikum \*

Gurkensalat mit frischem Dill \* Brokkoli-Blumenkohlsalat mit Mandeln \*

Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings

\*\*\*

Brot- und Brötchenauswahl, Butter

### **Warme Speisen**

Filetspitzen "Woranoff" an Wodkasahne mit Speckknödelchen

\*\*\*

Feine Kalbsrückenscheiben vom Grill an Limonensauce dazu Spinatnudeln

\*\*\*

Hummerragout an Safransauce dazu wilder Reis

### **Desserts**

Internationale Käseauswahl mit Früchten und Salzgebäck

\*\*\*

Joghurtmousse mit frischen Früchten

\*\*\*

Williamsbirne "Haga" auf Schokoladenmousse

\*\*\*

Erdbeer-Rhabarbergrütze mit leicht aufgeschlagener Vanillesauce