

Menü-Büffet 1

Mediterraner Vorspeisenteller

Parmaschinken mit Melone, marinierte Zucchini, Aubergine und Champignons,
Parmesan, ital. Salami, Perlhuhnspieß mit Chili-Dipp, Lachs im Crêpe

Ackersalat mit Balsamicodressing

Baguette mit Aioli und Oliven

+++

Cappuccino von Karotte und Curry mit Gamberettispieß

+++

Als Büffet

Filet vom Jungschwein auf Schmorbäckchenragout

Perlhuhnbrust mit Honig und Thymian gebraten auf Barolosauce

Mittelmeer-Zackenbarsch mit Knoblauch und Kräutern gebraten auf weißer Fischsauce

Vegetarisch:

Pasta in Gemüsesauce mit Gorgonzola

Beilagen:

Kartoffelgratin, Penne mit getrockneten Tomaten, Risotto mit frischen Pilzen
Zucchini-Tomatengratin, Blumenkohl in Pestosahne, Blattspinat mit Pinienkernen

Dreierlei von der Kaffeebohne

Cappuccinoparfait im Baumkuchenmantel, Espressois, Latte Macchiatomousse

Menü-Büffet 2

Gegrilltes und eingelegtes Gemüse mit Parmesanspänen, Ruccola
und glacierten Truthahnstreifen in Chilly-Sirup

+++

Schaumsuppe von Gartenkräutern mit Tomate und Garnele

+++

Als Büffet

Rosa geschmorter Kalbstafelspitz in Balsamciosaue

Pangasiusfilet auf asiatischem Wokgemüse

Gemischte Filetwürfel (Schwein, Rind, Pute) in Pfefferrahmsauce

Vegetarisch:

Penne a la arrabiatta in Tomatensauce mit Chilly und Ruccola

Beilagen:

Basmatireis, Schupfnudeln, Kartoffel-Lauchgemüse
Überbackener Broccoli, Ratatouille, Wirsing mit Speck und Sahne

+++

Lauwarmes Schokoladentörtchen mit marinierten Heidelbeeren
und hausgemachtem Orangeneis

Buffet Remscheider Wochenmarkt

Warmes Büffet

Kartoffelcremesuppe mit Speck und Croutons

+++

Schweinelende im Blätterteigmantel gebacken mit Rotweinsauce

Rotbarschfilet unter der roten Betekruste auf leichter Senfsauce

Ragout von der Poulardenbrust mit Speck-Champignons

Eierspätzle, Kartoffelgratin, Thymiankartoffeln,

Buntes Gartengemüse, Kräuterbohnen & Grilltomaten

+++

Kalte Vorspeisen

Fisch aus der Räucherammer mit Tomatenrosen

Melone mit westfälischem Knochenschinken

Geröstetes Weißbrot mit Tomate und Basilikum

Ochsenroastbeef zart rosa gebraten mit Gemüse garniert

Variationen von der Putenbrust mit Früchten

Marinierter Norwegerlachs mit Dill

Carpaccio vom Tafelspitz mit Linsenvinaigrette

Käse vom Holzbrett

+++

Remouladensauce

Senf-Dillsauce

Sahne-Meerrettich

+++

Angemachte Salate

Bergischer Wurstsalat mit Käse und Gurken

Geflügelsalat mit Äpfeln in Joghurtdressing

Gemischte Blattsalate, Tomaten und

Gurken mit div. Dressings nach Wahl

+++

Dessert

Obstsalat mit Grand Manier

Apfelstrudel mit Vanilleschaum

Rote Grütze

Brot- und Brötchenauswahl mit Butter und Apfelschmalz

“Mediterranes Büffet” GRANDE

Kalte Anti Pasti

Ciabatta mit Shrimps und Dill

Eingelegte Zucchini und Aubergine

Melone und Feigen mit Serranoschinken

Rucola in Parmesandressing mit Bündnerfleisch und Parmesan

Truthahnbrust mit Thunfischsauce, Kapern und Oliven

Olivenbrot mit Tomatencoulis

Tomatencarpaccio mit kurz gebratenen Rindfleischscheiben und Peperoni

Champignons „Trivolati“

Tomate und Mozzarella mit Balsamico-Honigessig

Carpaccio mit Parmegiano und Pinienkernen

Käse vom Brett

+++

Aioli, Tomatensauce, Rotweinschalotten

+++

Spaghettisalat mit Rauke in Knoblauchdressing

Kartoffel-Bohnensalat mit Oliven, Tomaten und Thunfisch

Linsensalat mit altem Balsamico

Salatbüffet mit dem Dressing Ihrer Wahl

+++

Italienisches Bauernbrot und Brötchen

mit Butter, Aioli und Kräuterquark

Warmes Büffet

„Coq au vin“, Poularde in Rotwein geschmort mit Edelpilzen,

Speck und süßen Zwiebeln

Saltim bocca vom Truthahn mit Parmaschinken und Salbei gebraten

Medaillons vom Black-Angus-Rind mit Zucchini und Käse gratiniert

Variation von Edelfischen auf Basilikumsauce

+++

Kartoffel-Pilzauflauf, Gnocchi mit Kräutern und Tomate, Penne, frittierte Kartoffeln,

Ratatouillegemüse, Rahmspinat, Romaneso in Sesambutter, Grilltomaten

Dessert

Mousse von weißer Schokolade mit Passionsfruchtgelee

Nougat-Panna cotta

Tirami-Su mit frischem Obstsalat

Ricottaschaum mit Cantuccini-Crumbles

„Büffet Trau-Dich“

Warmes Büffet

Aufgeschlagene Kressesuppe mit Croutons

Schweinefilet „Wellington“ in Blätterteig gebacken mit Marsalasauc

Gegrillte Edelfischmedaillons auf bunter Gemüsesauce

Gefüllte Poulardenbrust auf Rosmarinjus.

Hausgemachte Eierspätzle, Basmatireis, Kartoffelrösti
Sahnekartoffeln, Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen
Broccoligratin, Prinzessbohnen, Vanillekarotten

Kalte Vorspeisen

Norweger Lachs mit Honig-Senfsauce

Kalbstafelspitz mit Pestomarinade und Parmesan

Serranoschinken mit Melonenschiffchen

Rauchfischmousse auf Kartoffelrösti

Geflügelvariationen mit Früchten

Geröstete Ciabattascheiben mit Shrimps

Hamburger Rauchfischauswahl

Black-Angus-Roastbeef mit eingelegtem Gemüse

Käse vom Brett mit Trauben

Brot- und Brötchenauswahl mit verschiedenen Aufstrichen

Salate

Geflügelsalat mit Curry und Früchten

Rindfleischsalat mit Pepperoni

Roter Bohnensalat mit Mais und Thunfisch

Großes Salatbüffet mit verschiedenen Dressings

Süßes zum Abschluss

Frischer Obstsalat mit Maracujasauce

Eingelegte Waldbeeren mit Mandelschaum

Stracciatellamousse mit Mandelsauce

Grand Manier-Mousse im Baumkuchenmantel

