

# Buffets

## Sommerliches Grill Buffet

### Vorspeisen:

- Baguette- und Ciabatta
- Butter, Frischkäse, Sour Cream und Dips
- Bunte sommerliche Salate
- Marinierte Oliven, Peperoni und Schafskäse
- Mediterraner Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten, Rucola und gerösteten Kernen
- Toskanischer Tomatensalat mit gerösteten Brotchips
- California Cole Slaw mit Paprika und Lauchzwiebeln

### Vom Grill:

- Thüringer Rostbratwurst
- Frankfurter Schinkengriller
- Curryhähnchenbrust
- Kräuternackensteaks vom Schwein
- Gedünstete Zitronenlachssteaks auf Lauchgemüse
- Sommerliches Grillgemüse
- Rosmarin-Kartoffeln mit Olivenöl und Meersalz
- Tortellini Ricotta mit Kirschtomaten und Parmesan in Rahmsauce

### Dessert:

- Bunter Obstsalat
- Mascarponecreme mit Fruchtkompott

## Sommerliches Deluxe-Grill Buffet

### Vorspeisen:

- Baguette- und Ciabatta
- Butter, Frischkäse, Sour Cream und Dips
- Veggie Caesar Salad
- Gegrilltes Antipasti-Gemüse
- Couscous-Salat mit Minze
- Rote Beete Carpaccio mit gerösteten Kernen
- Karottensalat mit Ziegenfrischkäse, Honig und Cranberries

### Vom Grill:

- Thüringer Rostbratwurst
- Frankfurter Schinkengriller
- Spanische Chorizo
- Curryhähnchenbrust
- Rinderhufsteak mit Sesamsalz
- Garnelenspieß und Lachssteak in Thymian-Zitronen-Butter
  
- Sommerliches Grillgemüse
- Ingwer-Karotten mit Lauch
- Rosmarin-Kartoffeln mit Olivenöl und Meersalz
- Curcuma-Reis mit Tomaten und Lauchzwiebeln
  
- Ravioli Pecorino-Feige mit getrockneten Tomaten, Rucola und Parmesan in Olivenöl

### Dessert:

- Obstsalat auf Mascarponecreme
- Cheesecake mit Amarettinicumble und Fruchttopping

## Mediterranes Buffet

### Vorspeisen:

- Baguette und Ciabatta
- Meersalzbutter, Frischkäse
- Roastbeef mit Chili-Kräuterdipp
- Rucola Salat mit Parmesanspalten, Balsamico-Zwiebeln und gerösteten Kernen
- Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten, Oliven und Kräutern
- Tomate und Mozzarella mit Basilikum-Pesto
- Marinierte Oliven, Peperoni und Schafskäse
- Antipastigemüse

### Hauptgerichte:

- Hähnchenbrustfilet mit Zitrone und Kräutern im Ofen gegart
- Gegrillte Zucchini und Kirschtomaten
- Rosmarin-Kartoffeln mit Olivenöl und Meersalz
- Schweinerückensteak mit Oliven und roten Zwiebeln in Tomatensauce
- Paprikagemüse
- Kartoffel-Lauchstampf mit Pinienkernen
- Gegrillte Zanderfilets auf Tomaten-Linsengemüse
- Ravioli Pecorino Feige in Rucolarahm mit getrockneten Tomaten

### Dessert:

- Mascarponecreme mit Waldbeerenkompott
- Melonensalat mit Joghurt und Honig

## Festliches Buffet

### Vorspeisen:

- Baguette und Ciabatta
- Meersalzbutter, Kräuterfrischkäse
- Bunte Blattsalate, Honig-Senf Dressing, Kirschtomaten, Parmesanspalten, Balsamicozwiebel
- Marinierte Oliven, Peperoni und Schafskäse
- Rucola Salat mit Brombeervinaigrette, Ziegenfrischkäse und Walnüssen
- Tomate und Mozzarella mit Pesto und Aceto Balsamico
- Tomaten- Brotsalat mit Basilikum
- Gegrillte Antipasti

### Hauptgang:

- Schweinefilet in Rahmjus
- Marktgemüse
- Risolée- Kräuterkartoffeln
- Saltimbocca von der Hähnchenbrust auf Paprika- Zucchini-gemüse
- Gedünstete Lachssteaks mit Limetten und Kirschtomaten
- Tomaten- Lauchgemüse in Weißweinrahmsauce
- Kräuterreis
- Ravioli mit Pecorino- Feigenfüllung in Zitronenbutter mit Kräutern und Parmesanspalten

### Dessert:

- Mini – Cheesecake mit Waldbeeren
- Mousse au chocolat

## Vegetarisch / Veganes Buffet

### Vorspeisen:

- Baguette und Ciabatta
- Meersalzbutter, Kräuterfrischkäse, Hummus (vegan)
- Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto und Aceto Balsamico
- Bunte Blattsalate mit Brombeervinaigrette Kirschtomaten und gegrillten Austernpilzen (vegan)
- Mariniertes AntipastiGemüse (vegan)
- Cous Cous Salat mit frischer Minze und Petersilie (vegan)
- Rote Beete mit Honig Senf Vinaigrette, Sellerie und Kürbiskernen (vegan)
- Oliven, Peperoni und getrocknete Tomaten (vegan)

### Hauptgang:

- Sesam Tofusteak (vegan)
- Saisonales Grillgemüse (vegan)
- Kräuter-Wildreismischung (vegan)
- Gegrillte Aubergine in pikanter Tomatensoße mit Feta gratiniert
- Kartoffel-Lauchstampf mit Olivenöl, Kräutern und gerösteten Kernen (vegan)
- Falaffelbällchen mit Petersilie (vegan)
- Kichererbsen-Kokos Curry mit Zuckerschoten und Koriander (vegan)
- Tortellini Ricotta mit Blattspinat in Rahmsauce

### Dessert:

- Frischer Obstsalat mit Sojayoghurt und Honig (vegan)
- Vanille Grießbrei mit Waldfruchtkompott

## Klassisches Buffet I

### Vorspeisen

- Baguette, Ciabatta
- Meersalzbutter, Kräuterfrischkäse
- Bunte Blattsalate mit Balsamicodressing, gegrilltem Gemüse, Kernen und Parmesanspalten
- Tomate – Mozzarella mit Basilikumpesto
- Mais – Bohnensalat
- Oliven und Pepperoni mit Olivenöl und Kräutern
- Tomatensalat mit Rucola und Fetakäse

### Hauptgang

- Schweinerückensteak überbacken mit Oliven, Tomaten und Hirtenkäse
- Mediterranes Grillgemüse
- Risoleékartoffeln
- Curry – Hähnchenbrust
- Karotten – Lauchgemüse
- Bulgurreis
- Tortellini Ricotta mit getrockneten Tomaten, Rucola und Parmesan

### Dessert

- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Mascarponecreme mit Fruchtcrumble

## Klassisches Buffet II

### Vorspeisen

- Baguette, Ciabatta
- Meersalzbutter, Kräuterfrischkäse
- Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten und Rucola
- Bunte Blattsalate mit Honig – Senfdressing Rohkoststreifen und Parmesan
- Tomate – Mozzarella mit Basilikumpesto
- Karottensalat

### Hauptgang

- Schweinekrustenbraten
- Grüne Bohnen mit Zwiebeln und Speck
- Kräuter – Kartoffelstampf
- Hähnchenbrustgeschnetzeltes
- Gelber Reis mit Erbsen
- Spaghetti aglio olio mit Kräutern und Parmesan

### Dessert

- Rote Grütze mit Vanillesoße