



Büffetvorschläge  
(alle Büffets ab 30 Personen)

## MEDITERRANES BÜFFET

Rucolasalat mit Parmesan  
Tomate-Mozzarella mit Basilikum  
Kalter Kalbsbraten mit Thunfischsauce  
Mediterraner Kartoffelsalat mit Olivenöl und Zitrone  
Pikant mariniertes Gemüse  
Melone mit Serranoschinken  
Carpaccio vom Oktopus

\*\*\*

Aromatisches Lammragoût mit Couscous

\*\*\*

Saltimbocca von der Hähnchenbrust auf Zitronenrisotto

\*\*\*

Filet vom Loup de Mer in der provençalischen Würze

\*\*\*

Walnußtarte

Tiramisu

Mousse au Chocolat

Lavendel Panna Cotta

Frische Früchte



## BÜFFET STERNWARTE

### Salatvariationen Orientalischer Salat

erfrischender Salat aus Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Petersilie und Romana  
mit Olivenöl, Zitrone und gerösteten Fladenbrotcroûtons

### Escalivada

spanischer Salat aus gegrilltem Gemüse mit Zitronenvinaigrette

### Tzatzikisalat

pikanter Gurkensalat mit Ziegenkäsejoghurt, Knoblauch und Olivenöl

### Büffet aus verschiedenen Blattsalaten

mit Cäsardressing, Balsamico-Olivenölvinaigrette, Senfdressing, Ziegenkäsedressing  
verschiedenen Kräutern, gehackten Schalotten  
gerösteten Kernen & knusprigen Speckcroûtons

### Gebratener Wachtelspieß auf Linsensalat

### Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senfsauce

### Marinierte Eismeershrimps mit Portwein und Melone

### Geräucherte Entenbrust auf pikantem Avocado-Chilisalat

\*\*\*

### Gebratener Zander auf rahmigem Champagnerkraut

\*\*\*

### Rosa gebratene Lammhüfte auf Ratatouille

\*\*\*

### Im Pinot noir geschmortes Hirschragoût mit jahreszeitlichem Gemüse

\*\*\*

### Roter Camarque-Reis, Thymian-Kartoffeln, Spätzle

\*\*\*

### Himbeermousse im Baumkuchenmantel

### Tarte von Zartbitterschokolade

### Lauwarmer Topfenstrudel mit eingemachten Waldbeeren

### Nougat-Mousse

### Früchte der Saison



## SPANISCHES BÜFFET

### TAPAS VARIADAS

Eingelegte Oliven - Marinierte Artischocken vom Grill  
Pikante Sardellen – Gefüllte Pimientos – Marinierter Oktopus

\*\*\*

### ENTREMESES

Knackiger Romanasalat

mit Orangen, Tomaten, Staudensellerie und Oliven

Escalivada

Salat aus gegrillten Auberginen, pikanter Paprika  
und geschmorten roten Zwiebeln

Variation von Chorizo und Serrano mit marinierten Melonen

Gazpacho

pikante ,geeste Gemüsesuppe auf andalusische Art

\*\*\*

### PLATOS FUERTES

Conejo en Salsa de Almendras

Kaninchenragoût mit Mandeln, Knoblauch und schwarzem Reis

\*\*\*

Trucha à la Navarra

Gebratene Forellenfilets mit Speck und Serranoschinken

\*\*\*

Estofado de Carne

am Stück gebratenes Roastbeef

auf geschmortem Ochschwanzragout & andalusischen Aromen

### POSTRES

Sherrymousse im Kaffeebiskuit

Crema Catalana – gebrannte Vanillecreme mit Zimt und Orange

Tarta de Santiago – baskische Mandeltarte

Frische Früchte



## ASIATISCHES BÜFFET

Bunte, knackige Blattsalate  
mit fruchtigem Currydressing, pikantem Mangodressing & gerösteten  
Cashewkernen

Gegrillte Spieße von der Poulardenbrust auf Tandoori Art mariniert  
mit erfrischender Tomaten-Raita und knusprigem Fladenbrot

Rohmarinierter Thunfisch  
mit eingelegtem Ingwer und Wasabi-Crème fraîche

Salat vom Roastbeef „Thai Style“  
mit roten Zwiebeln, Chili, Koriander und Minze

Thailändische Kokosmilchsuppe mit Koriander und Chili

\*\*\*

Geschmortes Lamm auf malaiische Art  
mit Erdnüssen, Zwiebeln und Kartoffeln

\*\*\*

Pikantes Gemüsecurry mit Süßkartoffeln und Duftreis

\*\*\*

Sauer-scharfes Pot au Feu von Edelfischen auf thailändische Art

\*\*\*

Ananascarpaccio mit Minzzucker  
Mousse von Zartbitterschokolade & Chili  
Passionsfrucht mousse mit Mangoragoût  
Gebrannte Kokoscreme  
Exotische Früchte



## KLASSISCHES BÜFFET

### Kleines Salatbüffet

Tomatensalat, Kartoffel-Specksalat, Rahmgurkensalat, Karottensalat, roter Rettichsalat  
& verschiedene Blattsalate mit Senfdressing und Balsamicovinaigrette

Lauwarmer Maultaschensalat mit Schnittlauch und Schalotten

Marinierter Jungschweinerücken mit Kartoffel-Schnittlauchdressing

Tatar von der Räucherforelle mit geröstetem Baguette

Pikante Lambbouletten mit grobem Senf

\*\*\*

Knusprig gebratener Schweinekamm mit Kümmelbier-Jus

\*\*\*

Scherzelstück von der Rinderschulter im Rotwein geschmort

\*\*\*

Saisonales Gemüse, Spätzle und Rosmarin-Kartoffeln

\*\*\*

Grießflammerie auf Himbeermark

Rote Grütze mit Rumsahne

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Kleine Windbeutel mit süßer Sahne