

Bayrische Brotzeit - Stehbuffet

(ab 30 Personen)

Vorspeisen

- Radi und Radieschen mit Schmalz- und Schnittlauchbrot
- Obazda (angemachter Camembert) mit Frühlingslauch und Kornbeisser
- Würfel vom heiß geräucherten Bauernspeck mit Essiggurken
- Landjäger und luftgetrocknete Kaminwürsten
- Regensburger Wurstsalat mit roten Zwiebeln
- Roter und weißer Presssack in Bieressig angemacht

Hauptgerichte

- Würfel vom gebackenen Leberkäse
- Mini Fleischpflanzerl im Bratensaft mit Röstzwiebeln
- Nürnberger Rostbratwürstchen auf Specksauerkraut
- Frische Münchner Weisswurst mit original Händlmeier Senf
- Geschmälzte Schupfnudeln mit Speck

Dessert

- Mini-Krapfen mit Puderzucker
- Ausgezogne – Schmalzgebäck mit Zimtzucker
- Frischer Obstsalat mit Alpen-Enzian
- Allgäuer Emmentaler Würfel mit Brez'n, Laugengebäck und Butter

Preis pro Person 20,00 €

Marktplatz der italienischen Köstlichkeiten

(ab 30 Personen)

Vorspeisen

- Antipasti – gebratene und marinierte Gemüse und Pilze
- Caprese - Tomaten-Mozzarella mit Basilikum und Pesto
- Geräucherter Schinken mit Honigmelone
- Meeresfrüchtesalat mit Tomaten und Chili
- Kräuterpenne mit Tomatensalsa und Garnelen
- Marinierte Oliven

Hauptgerichte

- Kalbsragout mit Oliven und Artischocken
- Piccata vom Huhn in der Käsehülle auf Tomatensauce
- Rotbarsch gegrillt mit Limonen, Kapern, Tomatenwürfeln und würzigen Kräutern
- Spaghetti al Pomodoro
- Pilzpilaw mit Butterflocken verfeinert
- mit Parmesan überbackene Zucchinischeiben
- Vegetarische Gemüselasagne

Dessert

- Tiramisuschnitten
- Frischer Obstsalat mit Amaretto parfümiert
- Zitronencreme mit Amarettinis
- Tartufo Classico
- Fladenbrot, Baguette, italienisches Weißbrot und Butter

Preis pro Person 32,00 €

Leichtes Aromabuffet

(ab 30 Personen)

Vorspeisen

- Babymorzarellaspießchen mit Cocktailtomaten und Basilikumdip
- Roastbeefröllchen mit Champagnersenf und Gemüsesalat gefüllt
- Marinierte, gebratene Artischockenherzen mit Balsamico und Kürbiskernöl
- Honigmelonenschiffchen mit Parmaschinken
- Gefüllte Weinblätter mit gewürztem Reis und Olivenöl
- Staudensellerie mit Roquefortcreme
- Gebratene und eingelegte Austern- und Shitake Pilze im Kräuterfond
- Marinierte Grönland-Shrimps mit rosa Pfeffer auf gegrillten Zucchinischeiben

Hauptgericht

- Gebratene Kalbsfiletmedaillons auf pikantem Gemüse
- Spinat-Ricotta Tortellini serviert in einer kräftigen Tomatenessenz
- Gebackene Potatoe Skins mit Schnittlauch-Sauerrahm
- Gedünsteter Seeteufel in legierter Rieslingsauce
- Kräuterpilaw

Dessert

- Obsttörtchen mit Mascarponecreme
- Geschnittene, mit Waldhonig glasierte Früchte
- Quark-Limonencreme mit frischer Minze

- Mini Semmeln

Preis pro Person 36,00 €

Kulinarische Reise ums Mittelmeer

(ab 50 Personen)

Vorspeisen

Costas griechische Meze

- Dolmades - gefüllte Weinblätter mit Zitronensauce und gerösteten Pinienkernen
- Schafskäsewürfel mit Oliven und Kräutern mariniert
- Gebackene Auberginen, dazu Gurken-Joghurtdip

Antipasti von der Piazza San Marco

- Antipasti – gebratenes Gemüse und Pilze
- Mailänder Salami dazu Olivenciabatta
- Parmaschinken mit Honigmelone
- Orichette-Pasta mit sonnengetrockneten Tomaten und Oliven
- Knackiger Romanasalat mit Sardellenfilets, Knoblauch-Kräutercroûtons und frischem Parmesankäse

Hors d'œuvre aus Nice

- Feiner Garnelencocktail mit Cognac parfümiert und grünem Spargel garniert
- Gebratene Artischockenherzen mit Vinaigrette
- Meeresfrüchte in Tomatensalsa mit Riesenmuscheln
- Gemischter Salat von wildem Reis und Hühnerbrust in einer feinen Limonenvinaigrette

- Bunte Blatt- und Gemüsesalate, Italiandressing, Frenchdressing und weiße Balsamicovinaigrette

Hauptgerichte

- Kalbschnitzelchen „Saltim bocca alla Romana“ in Marsalasauc
- Barolo Risotto
- Kartoffeln „Toscanische Art“ mit Zitronenspalten und Rosmarinzweigen
- feines Ratatouille-Gemüse
- Rosa gebratene Lammkeule mit Thymian und Knoblauch
- Gegrillte *Rouget barbet* in Orangensauce mit frischem Koriander

Dessert

- Tartufo Classico – italienisches Eis mit Krokantsplittern
- Tiramisuschnitten
- Griechischer Joghurt mit frischen Früchten und Honig
- Crêpes am Marktstand frisch zubereitet oder gefüllt mit Heidelbeeren, dazu servieren wir Ihnen eine feine Praliné-Schokosauce

Käse & Brot

- Internationale Käseauswahl mit Bel Paese, Taleggio, Roquefort, Tortenbrie und Tome de Savoie
- Baguette, Pitabrot und italienisches Weissbrot mit Butter

Preis pro Person 45,00 €

Münchner Schmankerlbuffet

(ab 50 Personen)

Vorspeisen

- Geräuchertes Forellenfilet auf Frühlingslauchbett mit Zitronenfächer
- Bayerischer Wurstsalat mit Käsestreifen und roten Zwiebeln
- Röllchen vom Schwarzgeräucherten mit Cornichons und Meerrettich garniert
- frisch aus der Räucherherkammer: Bauernwurz, Landjäger und Debreziner
- Radi und Radieschen mit Schnittlauchbrot
- Jägerschinken garniert mit feinstem Essiggemüse
- Kalter Schweinebraten mit Essiggurkenfächer und „Unser Land“-Senf
- Obazda mit Schnittlauch und Zwiebelringen garniert
- Lauwarmer Kartoffelsalat und Speckkrautsalat
- Gurkensalat mit Sauerrahm angemacht
- Gemüsesalat in Bieressig mariniert
- Sauer marinierter Knödelsalat
- Weißer und roter Presssack in feineser Bieressig-Marinade

Salatauswahl & Suppe

- Salatauswahl, Kartoffel-Kräutervinaigrette, Joghurt Dressing
- Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle

Hauptgang

- goldbraune altbayerische Kalbshaxe mit Gartengemüse aus dem Rohr
- Spanferkelrollbraten in Paulaner-Dunkelbiersauce
- Gesottene Ochsenbrust mit Meerrettichsauce
- Pochierter Zander auf Wurzelgemüse an einem feinen Riesling-Kräuterschaum
- Kartoffelknödel von rohen Kartoffeln
- Gebräunte Serviettenknödel
- Eierspätzle, Butterreis
- Frisches Gemüse vom Viktualienmarkt

Dessert

- Bayerisch Creme mit Andechser Klosterlikör
- Beerengrütze mit flüssiger Sahne
- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Obstsalat mit Enzian
- Altbayerische Käseauswahl
- Bayerischer Brot- und Semmelkorb

Preis pro Person 40,00 €

over the Rainbow - ein kulinarisches Farbenbuffet

(ab 50 Personen)

Grün: ist die Farbe der Mitte. In seiner vollendeten Neutralität zwischen allen Extremen wirkt es beruhigend.



- Grüner Spargel mit Sauce Tyrolienne (Kräuter-Joghurt Sauce)
- Hähnchenbrustfilet mit grüner Basilikum-Sauce
- Rosa gebratene Lammkeule mit Minzsauce auf Blattspinat
- Gebackene Kräuterkartoffeln
- Gebratene Gemüsesticks mit Guacamoledip
- Scotch Trifle

Rot: erhöht unseren Energiepegel, unsere seelische Kraft: Denn Rot regt alle Vorgänge im Körper an



- Rotes Thaicurry mit Duftreis
- Gefüllte Tomate mit Mozzarella und rotem Pesto
- Lachsroulade auf Gemüsebett
- Rotbarschfilet „Karibik“ mit Papayasalsa
- Pimentorisotto
- Marinierte Erdbeeren

Gelb: zeigt Lebensfreude und Sorglosigkeit. Es symbolisiert als Farbe der Sonne Energie und Wärme.



- Putenspieß mit Kurkuma und Safran-Gemüsenudeln
- Tortilla-Rolls mit pikantem Maissalat und gebratener Entenbrust gefüllt
- Gebackene Banane an Honigsauce
- Orangensuppe mit Anis (kaltes Dessert)
- Ananas auf Mangopüree

Braun: ist die Farbe unserer Wurzel, der Summe unserer Erfahrungen von der Vergangenheit bis zum Jetzt.



- Sushiröllchen mit Ingwer und Safranrettich
- Kleine Rindermedaillons mit Schwarzburgundersauce und Trüffelscheiben
- Feines Rehragout mit Wacholder, Preiselbeeren und Schwarzbrotknödelchen
- Crêpes mit Pralinsauce und Bitterschokoladenspänen
- Variationen von Mousse au Chocolat

Preis pro Person 43,00 €