

Festtagsbuffet (Seite 1)

- Auswahl der Speisen / Buffet analog Ihrer Personenanzahl -

Vorspeisen

(5 zur Auswahl, ab 50 Personen 6 zur Auswahl)

- Tomaten und Mozzarella, Balsamicoglaze und gehobelten italienischen Hartkäse
- Duett von Schwarzwälder und luftgetrocknetem Schinken auf Rucola und einem Melonenspaltenmix
- Griechischer Salat mit Feta und Oliven
- Crêpesröllchen mit einer herzhaften Räucherlachs-Schmandfüllung
- Fein fruchtiger Eismeergarnelen-Cocktailsalat an Chicorée
- Teufelssalat -herzhafter Rindfleischsalat- im Glas
- Warme Lauch- Gorgonzolaquiche mit einer Tomatengemüsesauce
- Verschiedene Sorten von Antipasti mit Paprika, getrockneten Tomaten, Champignons, Auberginen und Zucchini
- Schlachteplatte mit Blut- und Leberwurst, Knackwurst, Sülz- und Jagdwurst, Hackepeterigel und Salami, garniert mit saurem Gemüse, verschiedene Senf- und Meerrettichsorten
- Kleine Räucherfischplatte von Süß- und Salzwasserfischen, Sahnemeerrettich und Honig-Senfsauce mit frischem Dill

- zuzgl. auf dem Buffet: verschiedene Brotsorten, Laugengebäck und Buttermischungen –

Suppen

(1 zur Auswahl, ab 50 Personen 2 zur Auswahl)

- „Avecio Festtagssuppe“ Rinderbrühe mit Markklößchen, Grießnocken, Flädle und Eierstich
- Geschäumtes Blumenkohlsüppchen mit frittiertem Rucola
- Tomatensuppe mit Cognac-Sahne, dazu Croûtons
- Weiße Kartoffelcremesuppe mit gebratenen Schinkenstreifen
- Geschäumte Kürbis-Kokos-Suppe mit feiner Ingwerndecke

Hauptgänge

(3 zur Auswahl, zuzgl. 1 vegetarisches Gericht, ab 50 Personen 4 zur Auswahl, zuzgl. 1 vegetarisches Gericht) -alternative Sättigungsbeilagen nach Absprache-

- Gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf Rahmchampignons, dazu Butterspätzle
- Schweinefilet mit Dörrpflaumen gefüllt an Tresterjus, dazu Saisongemüse und Kartoffelgratin
- Kasslerbraten mit Weinsauerkraut und geschmelzten Kartoffelkloß
- Zarter Rinderbraten in Rotweinsauce mit Apfelblaukraut und hausgemachten Serviettenknödel
- Schweinebäckchen in Rioja mit jungem Gemüse und Gnocchi
- Karamellisierte Schweinekrustenbraten in Dunkelbiersauce, dazu Speckbohnen und hausgemachten Serviettenknödel
- Saltimbocca von der Hähnchenbrust (mit luftgetrocknetem Schinken und frischem Salbei) auf Ratatouillegemüse, dazu Rosmarinkartoffeln
- Gegrilltes Buntbarschfilet auf Gemüse von roten Paprika, Staudensellerie und Rosinen in Marsala, dazu Kräuter-Langkornreis
- Duett von einem Neuseeländischen Seehechtfilet und einem Lachsfilet unter einer Zitronen-Kräuter-Kruste, Dijonsenfauce und Kräutertagliatelle

Vegetarische Gerichte

- Pennenudeln mit einem Tomaten-Rucola-Pesto
- Tagliatelle mit einem Kokos-Möhren-Curry- Möhren, getrocknete Aprikosen, Erdnüsse, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Curry, Kokosmilch, Radicchio und Koriander –
- Zucchini-Tomaten Auflauf mit Crème fraîche und geriebenem Hartkäse

Festtagsbuffet (Seite 2)

- Auswahl der Speisen / Buffet analog Ihrer Personenanzahl -

Dessert

(2 zur Auswahl, ab 50 Personen 3 zur Auswahl-)

- Hausgemachte Mousse au chocolat von dunkler Kuvertüre
- Walbeerengrütze mit Frischkäsehaube
- Hausgemachtes Tiramisu – ein italienisches Original
- Panna Cotta mit echter Bourbonvanille, dazu Erdbeersauce
- Joghurt mit mariniertem Obstsalat aus frischen Früchten
- Gemischte Kuchenplatte aus der hauseigenen Konditorei, garnierte Sahneschüssel
- Obstplatte mit verschiedenen heimischen Früchten, Zitrus- und Südfrüchten
- Schokobrunnen mit einer Fettglasur aus Kuvertüre, Stückobst am Spieß (Aufpreis p. P. 1,90 € / ab 25 Personen)

Kinder

(1 zur Auswahl, ab 10 Kindern 2 zur Auswahl)

- Zwei Kartoffelpuffer mit Zimt-Zucker und Apfelmus
- Fischstäbchen mit gestampften Kartoffeln und Erbsengemüse
- Nudeln mit Tomatensauce und kleinen Wurststückchen
- Hähnchennuggets mit Kartoffelkroketten, Ketchup

- zuzgl. auf dem Kinderbuffet: Quarkspeise mit frischen Früchten -

Preis / Person

(ab 25 Personen / Vollzahler)

	(Außer Haus 7%)	(Im Haus 19%)
25 - 50 Personen	42,00 €	46,50 €
51 - 75 Personen	40,80 €	45,00 €
76 - 100 Personen	39,50 €	43,50 €
Kinder 4-12 Jahre	50% vom Vollzahler-Preis	
Kinder 0-3 Jahre	kostenfrei	