

Büfettvorschläge -Tagung -

Eintopfbüfett

Linseneintopf mit Rauchfleisch
Nudelsuppe mit Hühnerfleisch
Kartoffelsuppe mit Wursteinlage
Vegetarischer Gemüseintopf
dazu eine Auswahl an Brot- und Brötchen
€ 10,00

Pasta Büfett

Spaghetti „Bolognese“
Spiralnudeln mit Schinken-Sahne-Soße
Rigatoni mit Blattspinat und Gorgonzolasoße (vegetarisch)
Grüne Tagliatelle mit Lachs und Weißweinsauce
Eine Auswahl von Blatt,-und Rohkostsalaten
mit 2 verschiedenen Dressings
€ 13,00

Fränkisches Imbiss-Büfett (rustikal)

Fränkische Kartoffelsuppe
Obatzter mit Laugenstange
Matjesfilet „HausfrauenArt“
Fleischsülze mit Essig/Oel und Zwiebelringen
Frische Radieschen, Rettich, Kohlrabi und Salzgurken
Frische Rot,-und Weißwurstplatte von fränkischen Erzeugern
Coburger Bratwurst auf Sauerkraut und frisches Holzofenbrot
Warmer Leberkäs mit Kartoffelsalat
€ 17,00

Italienisches Büfett

Variation von Anti Pasti mit
gegrillter Aubergine, Zucchini, Paprika und Chamignons
Fleischtomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto
Eine Auswahl an Blatt,- und Rohkostsalaten,
2 verschiedene Dressings
Piccata von der Hähnchenbrust mit Bandnudeln und Tomaten/Basilikumsoße
Bunte Gemüselasagne (vegetarisch)
Panna Cotta mit feinem Fruchtmark
€ 20,00

Fränkisches Büfett

Filet von der geräucherten Lautertaler Bachforelle auf Kräuterrührei
Gerauchter Schinkenspeck garniert mit Salzgurken
Deftiger Wurst,-und Weißwurstsalat,
Rettich,-Rindfleischsalat und Krautsalat mit Speck,
Bayerischer Kartoffelsalat, eine Auswahl an verschiedenen Blattsalaten,
2 verschiedene Dressings, dazu eine Brot- und Brötchenauswahl

Kasselerbraten mit Specksauerkraut und Coburger Klößen
Hähnchenbrustroulade gefüllt mit Broccoli und Siam Patna Reis

Bayerische Vanillecreme mit Himbeermark
Wiesenfelder Käsebrett garniert mit Trauben und Salzgebäck

€ 20,00

Büfettvorschlag „Rosengarten“

Gemischte Räucherfischplatte mit
Pfeffermakrele, Räucherlachs und Forellenfilet
Gemischte Schinkenplatte mit
Katenschinken, Kochschinkenröllchen gefüllt mit Spargel und Sahnemeerrettich
Matjesfilet „Hausfrauen Art“
Vegatarische Gemüseterrine

Auswahl an Blatt,-und Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings,
dazu eine Brot,-Brötchen,- und Butterauswahl

Rinderroulade „Hausfrauen Art“
mit Apfelrotkohl und Coburger Klößen
Norwegisches Lachsfilet aus der Riesenpfanne
im Kräuterpfannkuchen, dazu Schnittlauchschaum

Joghurt-Orangenmousse
Eisbombe Rosengarten

€ 24,00

Italienisches Büfett

Antipasti Variation mit
gegrillter Aubergine, Zucchini, Paprika und Chamignons
in feiner Balsamico Vinaigrette
Fleischtomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto
Gemischte Schinkenplatte mit
Parma-, und Seranoschinken, Kochschinkennöllchen gefüllt mit Spargelstangen
Shrimpsalat nach Mailänder Art
in feiner Joghurtcreme mit Melonenwürfeln

Auswahl an italienischen Blattsalaten mit
Oliven-Balsamico-Dressing
Original italienische Brotspezialitäten

Osso buco,
geschmorte Kalbshaxenscheiben mit Gemüsewürfeln, dazu Bandnudeln
Rotes Meerbarbenfilet auf Blattspinat und Wildreis

Hausgemachtes Tiramisu
Pannacotta garniert mit frischen Früchten und Fruchtmark

€ 27,00

Büfettvorschlag „Küchenchef“

Schottischer Lachs am Stück pochiert,
serviert auf einem Meer aus blauem Aspik, dazu Sahnemeerrettich
Kräutercreperoulade mit zarter Putenbrust
und Blattspinat, serviert auf mariniertem Rucculasalat
Variation von edlen Schinken aus aller Welt
Zanderparfait im Wirsingmantel,
garniert mit Rosetten vom Norwegischen Räucherlachs
Rosa gebratenes Roastbeef auf einer
Kartoffellandschaft, Sauce Remoulade und saure Gemüse

Tomatensalat mit Schafskäse
Paprikasalat mit Streifen vom gekochten Schinken
Marinierte Brunnenkresse mit Pfifferlingen,
Geflügelsalat „Hawaii und hausgemachter Eiersalat
Verschiedene Blattsalate der Saison
mit 2 verschiedenen Dressings

Kalbsrücken am Knochen gebraten, Calvadosrahmsoße,
Speckbohnenröllchen und Kartoffelgratin
Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit Rahmwirsing und Basmatireis

Wiesenfelder Käsespezialitäten garniert mit Trauben und Salzgebäck
Apfel - Birnen - Strudel mit Rum/Vanillesoße
Eistorte garniert mit frischen Früchten

€ 31,00

