

Unsere Dienstleistungen

- *Wir nehmen uns Zeit für Sie und besprechen genau Ihre Wünsche*
- *Individuelle Beratung und Zubereitung von Speisen bei Unverträglichkeiten oder Allergien sind selbstverständlich*
- *Wir informieren über aktuelle Neuheiten und setzen Trends*
- *Beschaffung der passenden Räumlichkeit*
- *Trendige Spieße, Gläschen oder Schälchen als Finger Food aber auch klassische Canapés*
- *Verleih von hochwertigem Geschirr, Besteck und Gläsern, Kaffee-/Espressomaschinen mit Zubehör sowie Reinigung aller Teile*
- *Verleih von Stehtischen, Tischen, Stühlen, Theken und vielem mehr*
- *Tischwäsche, Tischeindeckung und Gestaltung*
- *Getränkesservice und Weinzusammenstellung nach Ihren Wünschen*
- *Drucken von Menü-/Getränkemarken*
- *Absolut pünktliche Lieferung in gekühlten Fahrzeugen*
- *Buffetbetreuung während Ihrer Veranstaltung*
- *Geschultes Servicepersonal*
- *Vermittlung von Musiker, Zauberer, Künstler*
- *Zeltbau mit Ausstattung*

*Die folgenden Angebote sind nur ein Teil unserer Möglichkeiten.
Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere Vorschläge und machen Ihnen Ihr individuelles Angebot.
Stellen Sie sich das Buffet nach Ihren Wünschen zusammen.*

Vorspeisen: Fisch

- *Auswahl von Räucherfischen mit zweierlei Saucen^{A,C,D,G}*
- *Verschiedenes von der Bachforelle (Tatar, geräuchert, gebeizt, pochiert)
mit zweierlei Saucen^{C,A,D,G}*
- *Zarte Matjesfilets mit frischen Kräutern in Kürbiskernölmarinade^H mit roten Zwiebeln*
- *Mit Salz, Zucker und Kräutern hausgebeiztes Lachsfilet
frisch vor Ihren Gästen aufgeschnitten dazu Dillsensauce^{D,J}*
- *Mit Safranbeize mariniertes Carpaccio von Schottenlachs^{D,G}*
- *Flusskrebssalat mit Ingwer, Staudensellerie und Orangenfilets im Weckgläschen^{D,I}*
- *Gebratene Gambas auf Gurkenspaghetti^G mit Tomatenkonfi^G*
- *Gegrillter Pulpo mit pikantem Rote-Bete- Meerrettich Dipp^{A,G}*
- *Tempura von Seefisch an Wasabisauce^{A,C,D,G,F,K}*
- *Sardinen in Olivenöl mit Knoblauch und Petersilie*
- *Pochierter schottischer Lachs am Stück dazu verschiedene Saucen^{A,C,G}*
- *Salat von Büsumer Krabben mit Staudensellerie und roten Zwiebeln mariniert^{B,G,I}*
- *Spanische Tapas mit Muschelsalat^N im Kräutersud oder Zander^D-Häppchen
mit Zitronencreme^{C,G} oder Garnelen^B gebraten mit Chilidipp^{A,C,G}*
- *Pyramide von Gambas^B mit Muscheln^N umlegt*
- *Gebratene Rotbarbenfilets^D auf Kaiserschoten-Champignonsalat..... und vieles mehr*

Vorspeisen: Fleisch

- *Heißgeräucherte Entenbrüstchen auf rotem Linsensalat*
- *Rindertafelspitz in Walnussmarinade^H*
- *Carpaccio vom Spießbraten mit roten Zwiebeln in Walnussöl^H*
- *Spanische Tapas mit z.B. Chorizo à la sidra gebackene Paprikawurst, Tortillafladen^{C,G} mit Spinat, Pimentos*
- *Rosa gebratenes Roastbeef dazu Sauce Remoulade^{C,G}*
- *Mit einer historischen Berkel's Schwungradmaschine aus dem Jahr 1940 frisch geschnittener St. Danieleschinken auf Pergamentpapier dazu sonnengereifte Melonenspalten (ab 50 Personen)*
- *Vitello Tonnato mit Thunfisch-Kapernsauce^{C,D,G}*
- *Spieße von der Pute in Zitronen-Knoblauchmarinade*
- *Rindercarpaccio mit frischem Parmesano^G und Rucola*
- *Carpaccio vom Hirsch in Olivenbeize und Parmesano^G*
- *Salat von gebratener Poulardenbrust mit getrockneten Tomaten^L und Paprikarauten*
- *Geflügel-Satéspieße in Erdnusssauce^{E,F,K}*
- *Marinierte Ochsenbrust in Honig-Nussvinaigrette^H*
- *Entenbrustsalat mit Orangen und Rucola im Honig dressing*
- *Tempura^{C,A,F} von Tafelspitz mit Meerrettichcreme^{G,L}*
- *Gemischter kalter Braten mit Kräutersauce^{C,G} und Essiggemüse*
- *Geflügelleberparfait^G im Baumkuchen^{A,C,H} mit Quittenchutney*
- *Wildpastete^{A,C,G} mit Feldsalat dazu Dijonsenf dressing^{G,C,J} und vieles mehr*

Vorspeisen: neutral

- *Antipasti von Gemüse mit Zucchini, Paprika, Auberginen, Artischocken und getrockneten Tomaten^L in toskanischen Gewürzen mariniert*
- *Grüner gebratener Spargel an Büffelmozzarella^G, Parmesanspänen^G und Kirschtomaten*
- *Strauchtomaten und Mozzarella^G mit Basilikum in Olivenöl- Balsamicomarinade*
- *Knackige Blattsalate dazu verschiedene Dressings*
- *Kräftiger Rucola mit Pinienkernen^H, frisch gehobeltem Parmesano^G und Balsamicodressing^G*
- *Gebratene Edelpilze in altem Balsamico*
- *Geschmorte Möhren mit Vanille und roten Zwiebeln in Balsamico und Honig*
- *Italienischer Nudelsalat^A mit gehobeltem Parmesano^G, Paprika und Rucola*
- *Orientalisches Grillgemüse auf Joghurt-Chillisaucе^{C,G} mit einem Hauch Sesam^K*
- *Basilikum-Panna Cotta^G mit Kirschtomaten*
- *Salat von breiten Bohnen mit gerösteten Mandeln^H und Chilifäden*
- *Mit Vanille geröstete Möhren auf leichter Currycreme^{C,G}*
- *Schafskäse^G mit Tomatensalsa mariniert*
- *Knackiger Baby-Leafsalat mit Kirschtomaten, Croûtons^{A,G} und gehobeltem Parmesano^G*
- *Champignonsalat in Knoblauchcreme^{C,G}*
- *Kartoffelsalat^G von neuen Kartoffelchen in leichtem Dressing mit Frühlingslauch und Speck*
- *Geschmolzene Tomaten auf kräftigem Rucola mit Hartkäseraspeln^G im Weckglas*
.....und vieles mehr

Suppen

- *Rinderkraftbrühe^{L,I} mit Kräuterflädle^{A,C,G}*
- *Rucolasüppchen^{A,G,L} mit gerösteten Pinienkernen^H und Parmesanspänen^G*
- *Rahmsüppchen von Frühlingskräutern^{A,G,L} dazu Croûtons^{A,G}*
- *Lauchcremesuppe^{A,G,L} mit Lachsstreifen^D*
- *Tomatensüppchen^{A,G,L} mit Basilikumsahne^G*
- *Cappuccino von Zitronengras^{A,G,L} mit Garnelen^B*
- *Champignoncremesuppe^{A,G,L} mit gerösteten Brotwürfeln^{A,G}*
- *Haselnussüppchen^{A,G,H,L} mit Kürbiskernöl^H*
- *Muschelsüppchen^{A,G,N,I,L} mit Safranfäden*
- *Leichtes Kartoffel- Lauchsüppchen^{A,G,I,L} mit gebratenen Speckstreifen*
- *Gazpacho Andaluz, kalte Gemüsesuppe mit gerösteten Brotscheiben^A und Olivenöl*
- *Geeiste Melonensuppe^G dazu Hunsrücker Schinken*
- *Cremsüppchen von Rosenkohl^{A,G,L} mit Speckcroûtons^{A,G}*
- *Zwiebelsuppe^{A,L} mit Käsecroûtons^{A,G}*
- *Weißes Schaumsüppchen^{A,G,L} von Tomaten dazu Basilikumsahne^G*
- *Mildes Curry-Ananassüppchen^{A,G,L} mit Crevetten^B*
- *Kressesuppe^{A,G,L} mit Krebschwänzen^B*
- *Bouillon von Steinpilzen^L mit kleinen Ravioli^{A,G,L} und vieles mehr*

Hauptgänge

- Schweinelende am Stück mit Rosapfeffersauce ^{A,G,L}
- Saftiger Rollbraten vom Schwein mit Zwiebeln gefüllt an Kräuterjus ^{A,G,L,I}
- Knuspriger Krustenbraten von der Schweinskeule dazu Senfsauce ^{A,G,L,J}
- Jungschweinerücken unter der Pfifferlingkruste ^{A,G} mit Pfifferlingragoût ^{A,G,L}
- Geschmetzeltes von der Schweinelende mit frischen Champignons und Rahmsauce ^{A,G,L}
- Kleine Schnitzel ^{A,C} vom Schweinerücken
- Scaloppine vom Schweinerücken an Limonensauce ^{A,G,L}und vieles mehr vom Schwein
- Geschmortes von der Rinderkeule in Rotweibuttersauce ^{A,G,L,I}
- Rinderfilet am Stück an Trüffeljus ^{A,G,L,I}
- Roastbeef am Stück dazu kräftige Jus ^{A,G,L,I}
- Rosa gebratene Ochsenhüfte mit Kräuterbuttersauce ^{A,G,L}
- Zarter Rindertafelspitz an Schnittlauch- Meerrettichsauce ^{A,G,L}
- Mixed Grill von Roastbeef, Schweinefilet, Poularde und Lammkarree dazu verschiedene Saucen
- Zarter Sauerbraten in Rosinen-Rotweinsauce ^{A,G,L,I}und vieles mehr vom Rind
- Zarteste Kalbshüfte unter der Morchelkruste ^{A,G} dazu Morchelrahmsauce ^{A,G,L}
- Kalbshaxe im Ganzen gebraten mit Estragonsenfauce ^{A,G,L}
- Osso Buco von der Kalbshaxe dazu Gemüse-Tomatensauce ^{A,G,L,I}
- Saltimbocca vom Kalbsrücken an Salbeijus ^{A,G,L,I}
- Zart geschmorte Kalbsbäckchen in feinsten Sauce ^{A,G,L,I}
- Kalbsspießbraten mit Steinchampignons gefülltund vieles mehr vom Kalb

Hauptgänge

- *Saftiges Maispoulardenbrüstchen an Mandelsauce*^{A,G,L}
- *Coq au Vin von der Maispouladenbrust mit Champignons und Speckstreifen in Weißweinsauce*^{A,G,L}
- *Medaillons von der Putenbrust an grüner Pfeffersauce*^{A,G,L}
- *Putengeschmetzeltes in Curry-Ananas-Sauce*^{A,G,L}
oder mit frischen Champignons und Rahmsauce^{A,G,L}
- *Hähnchenspieße an Joghurtsauce*^G
- *Gefüllte Hühnerbrust mit Blattspinat*
- *Picata von der Putenbrust*^{A,G} *an fruchtiger Tomatensauce*^{A,G,L,I}
- *Rosa gebratene Entenbrüstchen mit karamellisierter Orangensauce*^{A,G,L,I}
- *Geschmorte Entenkeule dazu Honig-Rotweinsauce*^{A,G,L,I}
- *Perlhuhnbrüstchen Suprême mit Trüffeljus*^{A,G,L,I} *und vieles mehr vom Geflügel*
- *Geschmorte Kaninchenkeule in Lavendelsauce*^{A,G,L}
- *Kaninchenspieße auf dem Rosmarinzweig an Ingwer-Jogurtsauce*^G
- *Saftige Lammhüfte dazu Rosmarinjus*^{A,G,L,I}
- *Lammkarree mit Sauce de Provence*^{A,G,L,I}
- *Indisches Lammcurry mit Gemüse und Cocosmilch*^{A,G,L}
- *Geschmorte Lammhaxe dazu Thymiansauce*^{A,G,L,I} *und vieles mehr vom Lamm*
- *Hirschragoût vom Soonwald in Preiselbeersauce*^{A,G,L}
- *Wildschweinbraten in Wacholdersauce*^{A,G,L,I}
- *Rehhasagne mit Preiselbeeren und Pfifferlingen*^{A,G,L}
- *Rehspieße mit Rosmarin und Olivenöl mariniert* *und vieles mehr vom heimischen Wild*

Hauptgänge-Fisch

- *Edles Fischragoût (z.B. Seeteufel^D, Jacobsmuscheln^N, Gambas^B, Zander^D) in Safransauce^{A,G,L,D}*
- *Gebratener Zander^{A,D,G} unter der Parmesankruste^G*
- *Gebratene Lachsforelle^{A,D,G} auf Erbsenpüree^{A,G}*
- *Mixed Grill von Edelfischen^{A,D,G} an Weißweinsauce^{A,G,L,D}*
- *Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet^{A,D,G} mit Forellenkaviarschaum^{A,G,L,D}*
- *Gebratenes Doradefilet^{A,D,G} in Olivenbutter^G*
- *Seeteufelmedaillons^{A,D,G} mit Pimentosauce^{A,G,L}*
- *Gegrillte Gambas^{B,G} dazu Kräuterbuttersauce^{A,G,L}*
- *Wolfsbarsch^{A,D,G} auf mediterranem Gemüse*
- *Lachslasagne^{A,D,G,L} mit Blattspinat und mit Ricottakäse überbacken*
- *Gebratener Tintenfisch^{N,G} in Tomaten-Chillisauc^{A,G,L}*
- *Thunfischsteaks^{A,D,G} dazu Knoblauchsauce^{A,G,L}*
- *Meeresfrüchtespieße mit Jacobsmuscheln^N, Seeteufel^D und Gambas^B*
- *St. Petersfisch^{A,D,G} in würziger Kokosmilch pochiert*
- *Gebratenes Red Snapperfilet^{A,D,G} auf mediterranem Gemüse*
- *Bouchot-Muscheln^{A,N,G,L,I} in Kräuter-Sahnesauce^{A,G,L} dazu Weißbrot^A*
- *Edles Steinbuttfilet^{A,D,G} auf Safranschaum^{A,G,L}*
- *Wolfsbarsch^{A,D,G} kross auf der Haut gebraten mit Ingwerbutter^G*
- *Pulpo^{N,L} in Rotwein gedünstet*
- *Waller^{A,D,G} auf Wurzelgemüse in der Folie gegart.....und vieles mehr*

Beilagen und Gemüse

- Neue Kartoffelchen mit Rosmarin und Meersalz^G
- Peterlekartoffelchen^G
- Kartoffeln mit Frischkäse überbacken^G
- Kräuterbutterkartoffeln^G
- Butter-Salzkartoffeln^G
- Folienkartoffeln^G mit Sauerrahm^G
- Bratkartoffeln^G mit Speck und Zwiebeln
- Kartoffelgratin^G
- Würfelkartoffeln^G mit Kümmel
- Kartoffel-Gemüsegratin^G
- Herzoginkartoffeln mit Pecorino^{A,C,G}
- Kartoffelklöße von gekochten Kartoffeln^{A,C,G}
- Petersilienwurzel-Kartoffel-Sahnepüree^{A,G}
- Gnocci mit Parmesano^{A,C,G}
- Lasagne Romana^{A,C,G,L,I}
- Spinatlasagne mit Mandelblättchen gold-braun gebacken^{A,C,G,L,I}
- Tarte^{A,C,G} von grünem Spargel, Kirschtomaten mit Ziegenkäse^G gold gelb überbacken
- Tarte^{A,C,G} mit Landschinken, Rucola, Kirschtomaten und Pinienkernen^H
- Fettuccine^{A,C,G}, Penne^{A,C,G}, Farfalle^{A,C,G}, Rigatoni^{A,C,G}
- Tortelli^{A,C,G} mit Ricotta und Spinat gefüllt an Salbeisahne^{A,G,L,I}
- Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln^{A,C,G,L,I}
- Butterspätzle^{A,C,G}
- Schupfnudeln^{A,C,G}
- Kanadischer Wildreis^G, Basmati Duftreis^G oder Butterreis^G
- Risotto von Rundkornreis^{A,G,L,I}
- Gemüseauswahl mit fünf knackigen Gemüsesorten^{G,I}
- Ratatouille
- Mediterranes Grillgemüse mit Zucchini, Auberginen, Paprika und roten Zwiebeln
- Mit Ziegenkäse^G gefüllte süße Spitzpaprika
- Bohnenbündchen im Speckmantel
- Duftendes Cocos-Gemüse-Curry^{A,G,L,I} mit Koriander
- Ofenfrische Brotsorten (Walnuss-^{A,H}, Roggen^A- und Weizenbaguette^A) mit verschiedenen Buttersorten^G

Dessert und Käse

- Zarte Schokoladen^{H,G} Panna Cotta^G mit Orangenragoût im Gläschen
- Mousse von Piña Colada
- Rhabarber-Jogurtcreme mit süßer Vanillesahne
- Trifle mit Orangen und Bisquit
- Erdbeer-Buttermilchmousse
- Mousse von Schokolade mit frischer Minze
- Buttermilchmousse mit Waldbeeren im Gläschen
- Bayerische Creme mit Erdbeeren
- Mousse von weißer Schokolade mit Beeren im Weckglas
- Creme Brulée im Porzellanschälchen frisch gebrannt
- Salat von frischen Früchten
- Holunderblütenmousse mit Himbeeren
- Mousse von Frischkäse mit Erdbeeren
- Federweißercreme im Weckglas
- Limonen-Jogurtcreme
- Frische Beerengrütze an Vanillesauce
- Mousse von Single Malt Whiskey
- Mousse von Riesling
- Mascarponecreme mit Mango
- Salat von Ananas und Kokosnuss
- Pyramide von verschiedenen Eissorten

- Kleine Käseauswahl mit Früchten und Nüssen umlegt
dazu ofenfrische Brotsorten und Salzbutter
- Englischer Stilton (Rad) mit Portwein beträufelt und Trauben
- Tortenbrie mit Trauben und Walnüssen
- Tête de Moine mit Feigensenf
- Ziegenkäse mit Pinienhonig
- Frischkäsepralinen
- Pecorino mit Honig-Senfsauce

Kennzeichnung der Speisen mit den 14 möglichen Allergenen

A = Glutenhaltig, B = Krebstiere, C = Eier und Eierzeugnisse, D = Fisch und Fischerzeugnisse, E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F = Soja und Sojaerzeugnisse, G = Milch und Milcherzeugnisse, H = Schalenobst(Nüsse), I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, J = Senf und Senferzeugnisse, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid und Sulfide(Wein, Brühe, getrocknete Tomaten, Trockenfrüchte, Marmelade, Würzsaucen..) M = Lupinen N = Weichtiere(Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)

Veggie Buffet

*Orientalisches Grillgemüse
auf Joghurt-Chillisaucе mit einem Hauch Sesam*

Pastasalat mediterran mit Rucola, Paprikarauteu, Seccotomaten, Parmesano und Oliven

Mit Vanille geröstete Möhren auf Currycreme

*Couscoussalat mit Gemüse, Minze, Pinienkernen
und gerösteten Datteln*

*Carpaccio von Kräuterseitlingen
unter einer cremigen Pinienbeize*

Vegetarische mini Wraps mit Salat und Sahnecreme

Basilikum Panna Cotta an Tomaten Relish

*Knackiger Frühlingssalat mit Croûtons, Kresse,
gerösteten Nüssen und Kirschtomaten
dazu Himbeerdressing und Kräuter-Joghurtdressing*

Gebratene Asianudeln mit Shii - Takepilzen und Gemüse

Cocos-Gemüse-Curry mit Koriander dazu Basmati-Duftreis

*Ravioli mit Rucola und Ricottakäse gefüllt
dazu fruchtige Tomatensauce, Salbeisahne
und Parmesanspäne*

*Gefüllte Paprikaschoten mit Ziegenkäse
Schafskäse in Alufolie*

Neue Kartoffelchen mit Meersalz und Rosmarin

Tiramisu mit Himbeeren

*Cremiges Erdbeer-Buttermilchmousse
Frischer Fruchtsalat*

Geburtstagsbuffet

Auf Telleretagèren für die Tischmitte angerichtet

*Salat von Büsumer Krabben
mit Staudensellerie und roten Zwiebeln mariniert,
umlegt von Makrelenfilets, mit Kräutern und Pfeffer gewürzt
dazu Meerrettichsahne*

*Zarter Rindertafelspitz in Traubenkernvinaigrette
mit Kräutern und roten Zwiebeln*

*Büffelmozzarella und aromatische Strauchtomaten mit Basilikum
im Olivenöl-Balsamicodressing*

Brotkörbchen und Tellerchen mit Blütensalzbutter

Frisch vom Buffet

Jungschweinrücken unter der Pfifferlingkruste an Pfifferlingragoût

Auf der Haut gebratenes Doradefilet dazu Olivenbutter

Neue Kartoffelchen mit Rosmarin und Meersalz

*Ravioli mit Ricottakäse und Spinat gefüllt
dazu Tomaten-Gemüsesauce und Parmesanspäne*

Mit frischer Vanille gebratene Möhren und rote Zwiebeln

*Knackiger Feldsalat mit Kirschtomaten,
Croûtons und gehobeltem Parmesano
dazu Walnussvinaigrette und Sahne-Kräuterdressing*

Käseauswahl vom Brett mit Früchten und Nüssen umlegt

*Panna Cotta mit eingelegten Mirabellen im Gläschen
Crème Brûlée*

Topfenmousse mit Zwetschgenröster

Wildbuffet

*Hunsrücker Wildschweinschinken
an Salat von frischen Champignons
dazu Knoblauchcreme*

*Rehpastete mit Preiselbeeren und Nüssen
an Balsamico-Möhren*

Saftig eingelegter Hirschtafelspitz in Walnussvinaigrette

*Knackiger Feldsalat mit Kirschtomaten, Croûtons,
Kernemix und gehobeltem Parmesano
dazu Balsamico-Honigvinaigrette
und Kürbis-Joghurtdressing*

*Ofenfrische Brotsorten
(Walnuss-, Roggen- und Weizenbaguette)
mit Blütensalzbutter*

Soonwälder Hirschragoût in Preiselbeersauce

*Zart geschmortes Wildschwein
in Wacholdersauce*

*Nussspätzle
Hausgemachte Semmelknödel
Cremiger Spitzkohl*

*Maronenmousse mit karamellisierten Zwetschgen
und erfrischender Obstsalat*

Allgäuer Buffet

Bergkäsesuppe mit Kirschwasser dazu Speckcroûtons

Marinierter Rindertafelspitz in Honig-Nussvinaigrette

*Deftiger Wurstsalat mit Emmentaler,
Zwiebeln und Gurken*

Feiner Salat von Petersilienwurzeln

Würziger Romadur mit Zwiebelringen, Essig und Öl

*Knackige Blattsalate mit Kirschtomaten, Croûtons,
Kernemix und Parmesanspänen
dazu Kräutervinaigrette*

*Ofenfrische Brotsorten
Mini-Laugenbrezel und Laugenstangen
mit Schmalz und Obatzda*

Spinatnockerln mit Bergkäsesauce überbacken

*Knuspriger Schweinebraten
mit der Schwarte gebacken an Weißbiersauce
und Knödel von rohen Kartoffeln*

*Duftende Apfelkuchlein im Bierteig
dazu rote Beeren in Rahm gekocht*

Ein etwas anderes Grillbuffet

Vorspeisen angerichtet auf Telleretagèren auf dem Tisch

*Gebratene Rotbarbenfilets^D
auf mediterranem Gemüse*

*Edle Finocchiona - Fenchelsalami- mit Oliven und Seccotomaten^L
Italienischer Landschinken hauchdünn geschnitten*

*Cremiger Mozzarella^G mit Avocadospalten
und Datteltomaten mariniert in Olivenöl mit Basilikum*

Gemischte Brotsorten^{A,H} mit Blütensalzbutter^G

Vom Grillbuffet

Lammkoteletts

*Spieße von der Pute in Curry-Ingwermarinade
Steaks von der Kalbshüfte und gegrillte Gambas
dazu verschiedene Grillsaucen^{A,C,G}*

*Aus dem Parmesanlaib^{A,G} frisch angeschwenkte Linguine^{A,C}
mit Sahne, Meersalz und schwarzem Pfeffer*

*Süßkartoffel in der Schale gebacken
mit einem Hauch Zimt und Butter^{A,G}*

*Gemüseantipasti von Champignons, Paprika, Zucchini,
Artischocken, Auberginen und getrockneten Tomaten^L*

*Blattsalate und Rucola mit Kirschtomaten,
Kernemix, Croûtons^{A,G} und gehobeltem Parmesano
an Vinaigrette und Joghurtdressing^G*

Erdbeeren Tiramisu^{A,G}

*Aufgeschäumter Limonenjoghurt im Gläschen^{A,G}
Fruchtsalat*

Hochzeitsbuffet

*Luftgetrockneter Landschinken
an Melonenspalten, eingelegtem Schafskäse und Oliven*^G

*Orientalisches Grillgemüse
auf Joghurt-ChillisaUCE mit einem Hauch Sesam*^{A,G,K}

Strauchtomaten und cremiger Mozzarella^G
mit Basilikum in Olivenöl- Balsamicomarinade

Mit Vanille geröstete Möhren auf Currycreme^{A,C,G}

Knackige Blattsalate mit Kirschtomaten, Croûtons^{A,G},
Kernemix und Parmesanspänen
dazu Himbeerdressing und Kräuter-Jogurtdressing^{C,G}

Panna Cotta von Basilikum^{A,G}
mit Tomatenragoût im Gläschen

*Ofenfrische Brotsorten
(Walnuss-, Roggen- und Weizenbaguette)*^{A,H}
dazu Blütensalzbutter^G

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet in Mandelbutter^{A,G}

Zarte US-Rinderhüfte an Grüner Pfeffersauce^{A,G}

Picata von der Putenbrust^{A,C,G} *an fruchtiger Tomatensauce*^{A,G}

Fettuccine^{A,C,G} *und Kartoffelchen mit Rosmarin*^G

Sommerliche Gemüseauswahl^{A,G} *mit Blattspinat, Brokkoli,
Kaiserschoten und Rispentomaten*

Frischer Fruchtsalat im Gläschen
Schokoladenmousse mit Beeren im Gläschen^{A,G}

Sommernacht

Vitello Tonnato vom Kalb in Thunfisch-Kapernsauce ^{A,D,G}

Mediterranes Gemüse auf Joghurt-Chilisauce ^{A,G}

Pastasalat ^{A,G} *mit Rucola, Paprika,
Seccotomaten* ^L, *Parmesano und Oliven*

Cremiger Mozzarella ^G *mit Avocado und Datteltomaten
mariniert in Olivenöl mit Basilikum*

*Knackige Romanasalatherzen mit Kirschtomaten,
Croûtons* ^{A,G}, *Pinienkernen und gehobeltem Parmesano
dazu Amerikanisches Caesardressing* ^{C,G} *und Vinaigrette*

Zarter Rindertafelspitz in Walnussmarinade ^H

*Ofenfrische Brotsorten
(Walnuss-, Roggen- und Weizenbaguette)* ^{A,G,H}
dazu Hummus und Salzbutter

*Finnischer Flammkuchs am Buchenholzfeuer gegart
an Limonencreme* ^{A,G} *und Dill-Senf-Orangensauce* ^J

Zweierlei Tartes ^{A,C,G}
*einmal mit Landschinken, Rucola, Kirschtomaten,
Pinienkernen und Parmesan
und einmal mit frischen Pfifferlingen, Blattspinat und Frischkäse* ^{A,G}

Dreierlei Bergkäse am Stück ^G
*kräftiger Comté, milder Pecorino und gereifter Manchego
mit Trauben und Nüssen* ^H *umlegt dazu Trauben- und Feigensenf*

*Beerensalat mit Erdbeeren im Weckglas
an Vanillesahne* ^G
Joghurt-Limonencreme im Gläschen ^{A,G}

Nahebuffet

*Cremesüppchen von Frühlingskräutern^{A,G,L}
mit Buttercroûtons^{A,G}*

Forellentatar^{A,D,G} auf hauchdünnen Rote Betescheiben

*Carpaccio vom Spießbraten
mit roten Zwiebeln in Traubenkernöl*

*Knackige Blattsalate mit Kirschtomaten, Croûtons^{A,G},
Kernemix und Parmesanspänen
dazu Apfel-Handkäsedressing^G
und Kräuter-Jogurtdressing^G*

Ofenfrische Brotsorten^{A,G,H} an Blütensalzbutter^G

*Zart geschmorte Ochsenbäckchen
in Rotwein-Schalottensauce^{A,G,L}*

*Landhuhnbrust in Riesling geschmort^{A,G,L,J}
mit Speckstreifen, Champignons und Chalotten*

Backkartoffeln in der Schale auf Meersalz gebacken

Thymiannudeln^{A,C,G}

*Feine Gemüseauswahl^{A,G}
mit Spitzkohl, Möhren, Petersilienwurzel und Steckrüben*

*Cremiges Himbeer-Buttermilchmousse^{A,G}
Frischer Fruchtsalat*

Festliches Buffet

Vorspeisen angerichtet auf Telleretagèren

*Hausgebeizter schottischer Lachs, Heilbutt und Forellentatar^{D,G}
dazu Dillsenfauce^J und Safrancreme^{C,G}*

Zartes Entenbrüstchen an Kaiserschoten-Champignonsalat

*Geröstetes Gemüse von Paprika, Zucchini,
Fenchel, Auberginen und getrockneten Tomaten^L*

*Cappuccino von Möhren und Ingwer mit Kokosmilch^{A,G}
dazu ofenfrische Brotsorten und Blütensalzbutte^{A,G,H}*

Vom Buffet

*Mixed Grill von Mittelmeerfischen
Dorade, Meerforelle und Rotbarbe an Safransauce^{A,D,G}*

*Zarte Kalbshüfte unter der Kräuterkruste^{A,G}
dazu Rosapfeffersauce^{A,G}*

*Mit Pecorino und Feigen gefüllte Tortelli^{A,C,G}
mit Salbei, getrockneten Tomaten^L und Pinienkernen
in Butter angeschwenkt dazu frisch gehobelte Parmesanspäne^{A,G}*

Kartöffelchen mit Rosmarin^G

*Feine Gemüseauswahl mit Romanesco,
Steckrüben, Petersilienwurzel, Spitzkohl und Bohnen^{A,G}*

*Knackige Blattsalate mit Kirschtomaten, Kernemix,
Parmesano und Buttercroûtons^{A,G}
dazu Vinaigrette und Sahne-Joghurtdressing^G*

*Frisch gebrannte Crème brûlée im Schälchen^{A,C,G}
Cremiges Topfenmousse mit Pflaumen^{A,G}
Zarte Schokoladen Panna Cotta an Orangenragoût^{A,G,H}*

Vorspeisen sind die trendy Hauptgänge

*Cremesüppchen von Frühlingskräutern^{A,G}
mit Knoblauchcroûtons^{A,G}*

*Black Tiger Garnelen, Räucherlachs und Wildlachsterrine^{A,D,G}
dazu Ketacreme^{A,D,G}*

Italienischer Landschinken an Melonenspalten

*Zarter Rindertafelspitz
in Walnussmarinade^H mit Kräutern und roten Zwiebeln*

Marinierte Paprikaschoten und Zucchini in Olivenöl

Geröstete Champignons mit Walnüssen^{A,G}

*Strauchtomaten und cremiger Mozzarella^G mit Basilikum
in Olivenöl - Balsamicomarinade*

*Blattsalate und Rucola mit Kirschtomaten,
Croûtons^{A,G} und gehobeltem Parmesano
dazu Kräutervinaigrette und Sahne-Jogurtdressing^{C,G}*

*Ofenfrische Brotsorten
(Walnuss-, -Weizen- und Roggenbaguette)^{A,H}
dazu Seccotomatenbutter^{G,L}*

Edle Käse vom Brett^G mit Früchten und Nüssen^H umlegt

*Tiramisu mit Himbeeren^{A,G}
Trifle mit Orangen und Bisquit^{A,G}*

 PartyService Creative Göckel 

Kennzeichnung der Speisen mit den 14 möglichen Allergenen

A = Glutenhaltig, B = Krebstiere, C = Eier und Eierzeugnisse, D = Fisch und Fischerzeugnisse, E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F = Soja und Sojaerzeugnisse, G = Milch und Milcherzeugnisse, H = Schalenobst(Nüsse), I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, J = Senf und Senferzeugnisse, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid und Sulfide(Wein, Brühe, getrocknete Tomaten, Trockenfrüchte, Marmelade, Würzsaucen..) M = Lupinen N = Weichtiere(Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)