



## **BUFFETAUSWAHL FOODSUPPORT CATERING**

### **Salate:**

Schwäbischer Kartoffelsalat, Gurkensalat mit Dill, Karottensalat in Zitrusdressing, Bohnensalat, Blattsalate der Saison,  
nach Saison: Weißkrautsalat mit Speck, Rote Beetesalat, Tomatensalat

### **Suppen:**

Rote Paprikasuppe, Kartoffel- Lauchsuppe, pikante Curry- Ingwersuppe,  
Maultaschensuppe, Pilzrahmsuppe,

### **Vorspeisen:**

#### **4-5 zur Auswahl empfohlen**

Luftgetrockneter Schinken mit Melonen- Tomatencocktail  
Vitello Tonnato Kalbfleisch mit Thunfischsauce  
Tafelspitzscheiben mariniert mit Radischenvinaigrette  
Hausgebeizter Norweger Lachs mit Dill - Senfsauce  
Glasnudelsalat mit Wokgemüse und asiatisch marinierter Hähnchenbrust oder Garnelen  
Marinierter Schafskäse mit Oliven und Artischocken  
Gegrilltes Italienisches Gemüse mit Rucola  
Mozzarellakugeln mit Tomaten und Basilikum  
Gochsener Linsensalat mit geräuchertem Schweinefilet  
Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan  
Lachstranchen (kalt) aus dem Rebholzrauch mit Meerrettich  
Gegrilltes ital. Gemüse mit luftgetrocknetem Schinken und Salami  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tatar  
Tafelspitzsülze mit Tropea- Zwiebeln  
Matjes Hausfrauenart mit Joghurtsauce, Zwiebeln, Äpfel und Gewürzgurke Toskanischer  
Brotsalat mit Gemüse und luftgetrockneter Salami

Zu allen Vorspeisen reichen wir Baguette

### **Hauptgänge:**

Rehagout in Lemberger geschmort  
Burgunderbraten vom Jungbullen  
Sauerbraten vom Rind  
Geschmorte Schweinebäckchen in Trollingersauce  
Kalbsbraten in Champignonrahmsauce  
Saltim Bocca kleine Kalbsschnitzel mit Salbei und Schinken  
Piccata Milanese kleine Kalbsschnitzel in Käseeihülle  
Cordon Bleu vom Schweinerücken  
Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonrahmsauce  
Medaillons vom Schweinefilet mit grüner Pfefferrahmsauce  
Geschmortes Kalbshaxenfleisch in Pilzrahmsauce  
Maispouardenbrust im Sesammantel auf Grillgemüse  
Gesottener Tafelspitz mit Meerrettichsauce  
Osso Bucco geschmorte Kalbshaxenscheiben in tomatisierter Gemüsesauce  
Boeuf bourguignon, Rindfleischwürfel geschmort in Lemberger mit Speck,  
Champignons, Karotten und Perlzwiebeln  
Linsencurry oder Gemüsecurry vegan  
Spinatknödel mit Walnüsse und Champignonrahmsauce

Nur mit Buffetbetreuung möglich!

Schweinefilet im Speckmantel am Buffet tranchiert  
Rosa gebratenes Roastbeef am Buffet tranchiert  
Rosa gebratene Semmerrolle mit Kräutern am Buffet tranchiert  
Spanferkelkeule am Buffet tranchiert

### **Beilagen:**

Hausgemachte Spätzle, Kartoffelknödel, Semmelknödel, Serviettenknödel, Kartoffelgratin,  
Rosmarinkartoffeln, Petersilienkartoffeln, Schupfnudeln, Gnocchi, hausgemachte Nudeln,  
Basmatireis, gelber Gemüsereis, Gemüse der Saison

### **Dessert in kleinen Schälchen und Gläschen:**

Zitronencreme mit Erdbeersauce  
Mokkamousse mit Kirschgrütze  
Limetten-Buttermilchcreme mit Schokocrumble  
Cheesecakes im weckglas mit Grütze  
Mascarponecreme mit Amarettokirschen  
Mousse au chocolat mit Himbeermark  
Mousse von weißer belgischer Schokolade mit Erdbeermark  
Panna Cotta mit Aprikosenmark  
Vanillemousse mit Passionsfrucht  
Tiramisu enthält Alkohol  
Obstsalat  
Creme Brulée von der Tonkabohne  
Creme Brulée