

Portfolio Buffetauswahl

Dezberg Stube 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:

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
Gegrilltes Italienisches Gemüse
Mozzarellakugeln mit Tomaten und Basilikum
Berglinsensalat mit geräucherter Entenbrust
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

Hauptgänge:

Rehragout 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 in Champignonrahmsauce
Medaillons vom Schweinefilet in 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 und Perlzwiebeln

Hausgemachte Spätzle, Kartoffelknödel, Semmelknödel,
Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Petersilienkartoffeln,
Schupfnudeln, Gnocchi, hausgemachte Nudeln,
Gemüse der Saison

Dessert:

Zitronencreme mit Erdbeersauce
Mascarponecreme mit Amarettokirschen
dunkles Schokoladenmousse mit Himbeermark
weißes Schokoladenmousse mit Erdbeermark
Creme Brulée von der Tonkabohne
Panna Cotta mit Aprikosenmark
Vanillemousse mit Passionsfrucht
Creme Brulée
Tiramisu
Obstsalat