

## Häppchenbuffet I

### Häppchen

**Rauchforellenröllchen** Rauchforellencreme im Kräutercrepes

**Beizlachs und Wachtelei auf Kartoffelsalat mit Schmand**

**Spinatstrudel mit Artischocken und Feta**

**Vegi-Miniburger orientalisch** mit Süßkartoffeln, Zucchini und Kichererbsen

**Mediterraner Salat** mit Paprika, Zucchini, Aubergine und Pinienkernen

**Thaicurry-Hühnchenspieß mit Gemüse, Kokos und Mangodip**

**Kleine Entenbuletten mit Preiselbeersöße**

**Samosas mit Tandoori-Rindfleisch**(Galloway/Wilde Weiden) **gefüllt** und Koriander-Joghurt

### Suppe mit Brot

**Möhren-Mangosuppe mit Ingwer, Koriander und Chili**

### Dessert

**Himbeer-Baiserschaum** Himbeerpüree und Sahne-Baiserschaum

**Vanillecreme** mit Rosmarin und Erdbeerkompott

**Preis pro Person 25,10€** (7Häppchen/0,25l Suppe/Brot/1,5Dessert)

**... für eine Feier geeignete Menge - möglich ab 20 Personen**

## Häppchenbuffet II

### Häppchen

**Rauchlachsrollchen** Rauchlachs-Quarkcreme im Kräutercrepes mit Graved Sauce

**Zweierlei Miniquiche** Lauch-Zwiebelquiche mit Gruyère Paprika und Tomate mit Parmesan

**Gratinierte Champignons mit Spinatfüllung**

**Gemüse-Ziegenkäsestrudel mit Honig und Rosmarin**

**Auberginen-Zucchini-Gemüse mit Tomate, Mozzarella und Pesto**

**Schweinefiletspießchen mit Pflaume im Speckmantel**

**Samosas mit Tandoori-Rinderhack-Füllung**(Galloway/Wilde Weiden)

**Kleines Hühnchenschnitzel mit Kürbiskernpanade und Sanddornmayonnaise**

### kleines warmes Gericht

**Gekochte Rinderbrust**

Möhren, Lauch, Spitzkohl und frische Kräuter in Meerrettichsoße

**gestampfte Röstkartoffeln separat**

### Dessert

**Grießschaum**

eine schaumige, lockere Variante mit Sauerkirschen

**Tiramisu** mit Biskuit, Karamell, Mascarponecreme und Rhabarber

**Preis pro Person 28,60€** (7Häppchen/ca,225g Hauptgang/1,5Dessert)

**... für eine Feier geeignete Menge - möglich ab 20 Personen**

## Häppchenbuffet III vegetarisch

### Häppchen

**Süßkartoffel-Möhrenküchlein mit Backenscholzer „Blaue Stunde“**

**Pilzstrudel mit Preiselbeercreme**

**Samosas mit Currygemüse und Mangochutney**

**Dreierlei Miniquiche Tomaten-Paprikafüllung/Lauch-Zwiebelfüllung/Spinat-Fetafüllung**

**Gratinierte Champignons mit Spinat gefüllt**

**Mediterraner Salat mit Paprika, Zucchini, Aubergine und Pinienkernen im Glas**

**Ŋorisushi mit Gemüse eing. Ingwer, Sojasoße und WasabiŊmayonnaise**

**Salat von Linsen mit Kürbiskernöl und Tête de Moine**

### kleines warmes Gericht

**Gemüse-Thaicurry**

Möhren, Lauch, Spitzkohl, Shiitake-Pilze, Soja-Sprossen, Kokosmilch, Zitronengras, Ingwer, Basilikum und Basmatireis separat

### Dessert

**Vanillecreme mit schwarzer Johannisbeere**

**Schokoladenmousse zubereitet aus Schokolade mit 75 % Kakaoanteil**

**Preis pro Person 29,60€ (7Häppchen/ca.225g Hauptgang/1,5Dessert)**

**...für eine Feier geeignete Menge- möglich ab 20 Personen**

## Buffet italienische Art

### Antipasti I vegetarisch

**Auberginen-Zucchinitörtchen mit Tomate, Mozzarella und Basilikum-Pesto**

**gratinierte Champignons mit Spinat gefüllt**

**eingelegte Paprika mit PinienkernenŊ**

**weiße Bohnen eingelegt mit Kräutern**

**Möhren und Schalotten mit Sesam**

**Salat aus Fenchel und grünen Bohnen**

**Girandole mit rotem Pesto und Parmesan**

**Weißbrot und Oliven-Tomaten-Mayonnaise**

**Preis pro Person 21,75€**

**möglich ab 25 Personen**

### Antipasti II

**Auberginen-Zucchinitörtchen mit Tomate, Mozzarella und Basilikum-Pesto**

**gratinierte Champignons mit Spinat gefüllt**

**eingelegte Paprika mit PinienkernenŊ**

**weiße Bohnen eingelegt mit Kräutern**

**Möhren und Schalotten mit Sesam**

**gekochte Rinderbrust mit Thunfischmayonnaise**

**Lachsfilet und Garnelen in Tomaten-Kräuter Marinade**

**Weißbrot und Oliven-Tomaten-Mayonnaise**

**Preis pro Person 24,75€**

**möglich ab 25 Personen**

**...erweiterbar durch eine Suppe und/oder Dessert**

*kalt-warmes Buffet italienische Art*

**Auberginen-Zucchinitörtchen mit Tomate, Mozzarella und Basilikum-Pesto  
gratinierte Champignons mit Spinat gefüllt  
eingelegte Paprika mit Pinienkernen  
weiße Bohnen eingelegt mit Kräutern  
Möhren und Schalotten mit Sesam  
Lachsfilet und Garnelen in Tomaten-Kräuter Marinade**

**Weißbrot und Oliven-Tomaten-Mayonnaise**

**Rinderhüftbraten-Medaillons in kräftiger Barolo-Schmorsoße  
mit Tomaten, Champignons, grünen Bohnen, Möhren, Lauch, Schalotten, Rosmarin...  
hausgemachte Kartoffelgnocchi separat**

**Preis pro Person 28,25€  
möglich ab 30 Personen**

*...erweiterbar durch ein Dessert.  
Alternativ ist auch ein vegetarischer Hauptgang möglich.*