

Unsere verschiedenen Buffetvorschläge:

"Mal was anderes"

- Putenröllchen, gefüllt mit Kräuterfrischkäse an Orangen-Pfeffersoße - Schweinefiletspieße mit Speck und Paprika an Rahmsoße - Kartoffelgratin "Rustikal" - Spätzle - Gemüseplatte

Schlemmerbuffet

- Gratinierte California-Medaillons mit Aprikosen an Schinken-Sahne-Soße - Jäger-Sahne-Schnitzel mit Frischkäse und Röstzwiebeln verfeinert - Frische Bandnudeln oder Reis - Kartoffel-Gemüsegratin

Typisch Schwäbisch

-Linsen mit Spätzle und Saitenwürste -Überbackene Maultaschen in Sahnesoße -Blattsalat

"Chicken und Co."

- Putenspieße mit Ananas an Orangensoße - Hähnchenbrüste mit Frischkäse gefüllt an Currysoße - Gemüseplatte - Westernkartoffeln oder Rosmarinkartoffelchen

"Aus heimischen Wäldern"

- Wildschweinbraten, Rehbraten oder Hirschbraten an Wildsoße - Spätzle - Semmelknödel - Bohnen im Speckmantel - Birnen mit Preiselbeeren

Gourmet-Buffet

- Gourmetfilet, gefüllt mit Brät und Gemüse an Waldpilzsoße - Gegrillte Hähnchenbrustfilets an Orangen-Pfeffersoße - Gemischte Gemüseplatte - Kartoffelgratin "Rustikal" - Spätzle oder Bandnudeln

Bayrischer Abend

-Mini Schweinehaxen -Krustenbraten -Sauerkraut -Kartoffelsalat -Semmeln

Pasta, Pasta

-Nudelpfanne Hubertus -Lasange al forno -Gemischter Grüner Salat

Filetvariationen

-Rinderfilet dazu Pfeffersoße -Kalbsfilet dazu Cognacsoße -Schweinefilet dazu Sahnesoße mit frischen Champignons -Kroketten -Spätzle - Bohnen im Speckmantel -Grüner Salat

Gut Bürgerlich

-Sauerbraten mit Soße -Schweinebraten mit Bratensoße Mini-Schweineschnitzel -Spätzle -Kroketten -Kartoffelsalat -Gurkensalat -Tomatensalat