

## Buffet - Menü 1

Karotten-Honig-Ingwersüppchen mit Satè-Spieß

\*\*\*\*\*

Sommerlicher Salatteller  
mit Mozzarella-Bällchen und Kirschtomaten

\*\*\*\*\*

### Hauptgang am Buffet

Kleine panierte Schnitzelchen  
mit zweierlei Saucen

Putensteaks mit Rucola-Pinienkernkruste

Zanderfilet auf mediterranem Gemüse

dazu reichen wir:

Salzkartoffeln, Wildreis und Spiralnudeln  
dazu Brokkoli Gemüse

\*\*\*\*\*

### Dessert am Buffet

Schokomousse, Mascarpone-Beere Creme, Eisschnitte  
und Crème Brûlée

Preis pro Person 29,00 €

## Buffet-Menü 2

Thunfischtatar mit Schüttelbrot, Seeteufelwürfel im Serrano- schinkenmantel  
und gebratene Garnele auf Cous-Cous-Salat

\*\*\*\*\*

Kartoffel-Fenchelsüppchen mit Tomatenstückchen

\*\*\*\*\*

### Hauptgang am Buffet

Hausgemachte Rinderroulade  
mit Zwiebel, Speck und Gurken gefüllt

Im Ganzen gebratenes Roastbeef

Gebratenes Doraden- und Lachsfilet  
auf mediterranem Gemüse

dazu servieren wir Ihnen:

Wildreis, Rosmarinkartoffeln und Kartoffelpüree  
dazu grobes mediterranes Gemüse

\*\*\*\*\*

Dessertvariation „Weißes Ross“ mit  
Schokoschnitte mit Crème Catalan, geeister Cheesecake und Obstsalat

Preis pro Person 36,50 €

## Buffetvorschlag 3

### Vorspeise

Salatbuffet mit Hausdressing und Rohkostplatte  
Brotkorb mit Weißbrot und Partybrötchen  
Garnelen im Kartoffelmantel auf Fenchelsalat  
Räucherlachstatar auf dem Deko-Löffel  
Zucchinirollchen mit getrockneten Tomaten im Gläschen  
Dattel und Aprikosen im Speckmantel

### Hauptgang

Jambalaya von der Maishähnchenbrust und Garnelen  
Saftiges Rindergulasch  
Gebratenes Red-Snapper und Zanderfilet auf Spitzkohlgemüse

dazu

Kartoffelgratin, Butterreis und Schupfnudeln  
Bunte Gemüseplatte mit Brokkoli, Karotten, Kirschtomaten, Lauch und  
Kaiserschoten

### Dessert

Pfannkuchen mit Mascarponefüllung, Limonen-Joghurtcreme,  
Maracuja-Sorbet und frischen Obstsalat

Preis pro Person 32,50 €

## Buffetvorschlag 4

### Südtiroler Küche

#### Vorspeisen

Schinkenspeck nicht geräuchert mit Schüttelbrottalern

Carpaccio vom Bresaola di manzo  
mit gerösteten Pinienkernen und Rucola

Südtiroler Salamibrett mit  
„Cacciatore“, Salamí „Nostrano“ und Kaminwürsten und Gamssalamí

Landschinkenröllchen und Karreeschinken „Gallonzino“  
mit Melonenspalten

Gemischtes Käsebrett mit verschiedenen Senfsaucen

Geräucherte Forellenfilets von Seligenstadt an Sahne-Meerrettich

#### Hauptgerichte

Hausgemachte Pizzen mit  
Salamí, frischen Champignons und Tomaten  
Oder

Rucola, Tomaten, Pinienkernen und Bresaola

Südtiroler Risotto mit getrockneten Tomaten, Gemüsewürfeln und Parmesan

Hausgemachte Spätzle und Käsespätzle mit Südtiroler Bergkäse

Saltim Bocca vom Kalb an Weißweinsauce

Gebratenes Saiblingsfilet aus Seligenstadt auf mediterranem Gemüse

#### Dessert

Tiramisu, Ricotta-Beerencrème im Gläschen und  
Mascarpone-Beerentörtchen mit gemischtem Fruchtsorbet

Preis pro Person 34,90 €

Ihr Buffet war noch nicht dabei?

Wir können Ihnen auch verschiedene Fingerfood- oder Motto-Buffets  
zusammenstellen

wie z.B.: Italienisches -, Spanisches -, Asiatisches -, Bayerisches -,  
Mexikanisches/Amerikanisches Buffet.

Gerne organisieren wir Ihnen Ihre Feier auch von A-Z  
in einer anderen Location, wie z.B. in einem Vereinsheim.

Sie sprechen alle Einzelheiten mit uns ab  
und wir richten Ihre Feier ganz nach Ihren Wünschen aus.

Gerne unterbreiten wir Ihnen hierfür auch ein Angebot.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Auswählen.

Nennen Sie uns bitte bis spätestens zwei Werktage vor der Veranstaltung die  
genaue Personenzahl. Bitte berücksichtigen Sie, dass die von Ihnen mitgeteilte  
Personenzahl Berechnungsgrundlage ist. Sollten am Veranstaltungstag  
Personen fehlen, stellen wir den Preis für das von Ihnen ausgesuchte Buffet in  
Rechnung.

Koch pro Stunde 28,00 €  
Service-Personal pro Stunde 28,00 €

Die Anlieferung und Abholung berechnen wir pauschal mit 35,00 €.

Reinigungspauschale für Leihgeschirr und Besteck pro Person 2,00 €

Wir freuen uns darauf, Sie bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen!

Ihre Familie Löffler mit Team