

Buffetvorschläge zu den unterschiedlichsten Anlässen.

Buffet I.

Brühe mit Einlage

- reichhaltige Käseplatte
- Räucherfischplatte
- diverse Salate mit Dressings
- Krustenbraten
- Rinderbraten
- Rotweinsöße
- Dessertbuffet mit
- Schokoladencreme
- Aufschnittplatte mit Roastbeef, Putenbrust und hausgemachter Wurst
- verschiedene Brot- und Brötchensorten
- Kartoffeln und Kroketten
- Gemüsebeilagen
- Roter Grütze mit Vanillesoße
- Vanillecreme

In dieser Zusammenstellung beläuft sich der Preis für das Buffet auf pro Person.
Ohne Suppe .

Buffet II.

- Kräutercremesuppe (wird eingedeckt und serviert)
- Geflügelsalat
- Räucherfischplatte
- Geflügelplatte mit Putenbrust
- Krustenbraten
- Roastbeef
- Rotweinsöße
- Dessertbuffet mit
- Schokoladencreme
- Mitternachtssuppe
- reichhaltige Käseplatte
- verschiedene Brot- und Brötchensorten
- diverse Salate mit Dressings
- Gratinkartoffeln
- Gemüsebeilagen
- Roter Grütze mit Vanillesoße
- Obstsalat
- Goulaschsuppe

In dieser Zusammenstellung beläuft sich der Preis für das Buffet auf pro Person.

Auf Ihren Besuch freuen sich,

Heinrich Garvens und sein Waldquellen - Team

Buffet III.

Hochzeitssuppe mit viel drin

Warme Speisen

Quiche's: - Lorraine
- Gemüsequiche

Blätterteigleckereien, gefüllt oder belegt mit:

- Lauch und Champignons
- Schweinefilet
- Würstchent
- Lachs
- Nordseekrabben

Kartoffeln mit Camembertfüllung

Schweinefilet saftig gebraten, mit Zitronensoße
(auch in der Salzkruste möglich)
Nudeln mit Pesto und Pinienkernen
drei verschiedene Gemüse

In dieser Zusammenstellung beläuft sich der Preis für das Buffet auf _____ pro Person.

Buffet IV.

zum Empfang Mini - Pizzen

Tomatensuppe mit Basilikumsahne

Warme Speisen

Quiche's: - Gemüsequiche

Schweinefilet saftig gebraten
(auch in der Salzkruste möglich)
Putenbrust
Lachstranchen

dazu Weißwein-, Zitronen- oder Grüne Soße

Nudeln mit Pesto und Pinienkernen
Kroketten und Wildreismischung
Austernpilze + Champignons mit Kräutern
Gemüseauswahl

Desserecke mit:
- Grießauflauf mit Zwetschenkompott

In dieser Zusammenstellung beläuft sich der Preis für das Buffet auf _____ Person.

Auf Ihren Besuch freuen sich,

Heinrich Garvens und sein Waldquellen - Team

Kalte Speisen:

reichhaltige Käseplatte mit Weich- und Hartkäse

Salatauswahl: - Blattsalate nach Angebot

- Tomaten
- Gurken
- Essig- Öl Dressing
- Karottensalat
- Joghurdressing
- Balsamdressing

Desserecke mit:
- Schokoladencreme

- Welfenspeise
- Mandelcreme

Kalte Speisen:

reichhaltige Käseplatte mit Weich- und Hartkäse

Wurstplatte

Räucherfischplatte mit Forellen
Antipasti von Tomate, Zucchini, Aubergine
Salatauswahl: - Blattsalate nach Angebot

- Tomaten
- Gurken
- Essig- Öl Dressing
- Karottensalat
- Joghurdressing
- Balsamdressing

- Tomat - Mozzarella - Basilikumsalat

Brot und Butter (Chiabatta)

- Obstsalat

Buffet V.

- Lüningsberger Hochzeitssuppe
mit Fleischklöschen, Eierstich und Gemüse

- reichhaltige Käseplatte
- Räucherfischplatte
- Knoblauchbrot
- Chiabata und Butter

- Lachsforellen in Aspik
- Salatbuffet mit Dressings
- diverse Soßen zu den einzelnen Speisen

Blätterteigleckereien, gefüllt oder belegt mit:

- Lauch und Champignons
- Würstchen

- Lachs
- Nordseekrabben

- Schweinerücken gebraten, mit Weißweinsoße
- Rinderbraten, dazu Rotweinsoße mit grünem Pfeffer
- reichhaltige Reispfanne mit Meeresfrüchten
- Gratinkartoffeln - Kartoffeln
- Nudeln

Gemüsebeilagen:

- Broccoli - Bohnen mit Speck und Zwiebeln
- Karotten - Blumenkohl
-

Dessertbuffet:
- Obstsalat - Orangencreme
- Schokoladencreme

Als Mitternachtsschmankerl:
- Kuchen - was noch da ist

In dieser Zusammenstellung beläuft sich der Preis für das Buffet auf pro Person.

Buffet VI.

Hochzeitssuppe mit viel drin

Warme Speisen

Quiche's: - Lorraine
- Gemüsequiche
- Mini Pizzen

Krustenbraten
Lachs in Weißweinsoße
Putenbrustmedaillons
2 erlei Nudeln mit Pesto und Bolognaise
Kartoffeln und Reis
Gemüsevariationen
Weinschaum- und Rotweinsoße

Kalte Speisen:

kleine Käseplatte mit Weich- und Hartkäse

Salatauswahl: - Blattsalate nach Angebot
- Tomaten - Karottensalat
- Gurken - Joghurtdressing
- Essig- Öl Dressing - Balsamdressing

Dessertecke mit: - Roter Grütze und Vanillesoße
ab 40 Personen gibt es zusätzlich
ein zweites Dessert - Mousse au Chocolat

In dieser Zusammenstellung beläuft sich der Preis für das Buffet € pro Person.

Auf Ihren Besuch freuen sich,

Heinrich Garvens und sein Waldquellen - Team

Italienisches Buffet

- kalte Gemüsesuppe

- reichhaltige Käseplatte
- diverse Salate mit Dressings
- Antipasti von Aubergine, Zucchini und Tomate
- Chiabata und Butter

- Kalbsrücken mit Rosmarinjus

Dessertbuffet:

- Obstsalat

Als Mitternachtssuppe:

- Vitello tonnato
- Wurstplatte mit Parmaschinken, ital. Salami, etc.
- Tomate - Mozzarella - Basilikumsalat
- diverse Soßen zu den einzelnen Speisen

- reichhaltige Reispfanne mit Meeresfrüchten
- Pasta in Balsamico-Soße mit gebratenen Austernpilzen

- Tira mi su
- Obstkorb

- Tomatensuppe geeist oder heiß nach Witterung

In dieser Zusammenstellung beläuft sich der Preis für das Buffet auf _____ pro Person.

Mediterranes Buffet

- Minestrone wird eingesetzt

- diverse Salate mit Dressings
dazu Mischpilze, Kerne und Sprossen

- Chiabata, Knoblauchbrot, Zwiebelbrot und Butter

- Putenbrust mit Weißweinsoße
- Forelle in Alufolie gegrillt mit Mandelbutter
- Gambas vom Grill dazu Aioli - Soße

- Wildreismischung
- Kartoffeln

Dessertbuffet:

- Obstsalat
- Grießauflauf mit Zwetschenkompott
- Zitronencreme

Als Mitternachtssuppe:

- reichhaltige Käseplatte
- Tomate - Mozzarella - Basilikumsalat

- Minipizzen
- Pasta - mit Austernpilzen
- mit Pesto
- mit Tomate/Spinat ? wir versuchen es

- Maiskolben in Kräuterbutter
- Ratatouille
- Bohnen

- Melonenschiffchen
- Ananashappen
- frische Waffeln mit Vanillequark
Obstsalat zum Selbstbedienen

- Tomatensuppe geeist oder heiß nach Witterung
mit Basilikumsahne

In dieser Zusammenstellung beläuft sich der Preis für das Buffet auf _____ pro Person.

Auf Ihren Besuch freuen sich,

Heinrich Garvens und sein Waldquellen - Team