

## Buffetvorschläge zu den unterschiedlichsten Anlässen.

### Buffet I.

Brühe mit Einlage

\*\*\*

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

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

### Buffet II.

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

Blätterteigleckerien, 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
- Joghurtdressing
- 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
- Joghurtdressing
- 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 - Joghurdressing  
- 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