



Buffetvorschläge

Sommerlich frisch

...auf den Tischen als Appetitanreger

kleine Gläschen mit Tomatenbutter, Frischkäse und
Salzbutter mit Olivenbrot, Kräuterbaguette etc.

....als Vorspeisenbuffet

Tomaten-Mozzarella-Spießchen
rosa gebratenes Roastbeef mit Dip
verschiedene eingelegte Gemüse
zweierlei Melonen mit verschiedenen hausgemachten Schinken
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Parmesan und Balsamico
Geräucherter und gebeizter Lachs mit Senf-Honig-Soße und Zitronenvinigrette
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Staudensellerie-Lachs-Salat
verschiedenes Brot und Brötchen

....als Hauptgangbuffet

kleine Kalbsschnitzel mit Salbei im Rohschinkenmantel mit Zitronenbutter
Schweinefilet mit Gemüse gefüllt mit Rotweinjus
Hähnchenbrustfilet „Gärtnerin“ mit einer leichten Rahmsoße
rosa gebratener Rinderrücken mit Pfeffersoße
Saiblingsfilet mit Bärlauchsoße
Störfilet mit Paprika am Rosmarinspieß dazu Paprikasoße
frische Pfifferling in Kräutersahne
dazu Rosmarin-Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Gemüsereis,
feine Bandnudeln, Petersilienkartoffeln und zu den Pfiffen kleine Semmelklöße
sowie verschiedene Salate

....als Desserbuffet

alle Desserts in kleinen Gläschen und Schälchen
gebrannte Caipirinhacreme, Schokoladenmousse, Tiramisu,
marinierte Erdbeeren, kleine Windbeutel, Oma-Beeren mit Vanilleeis



Buffetvorschläge

Ozapft is' – traditionell und einfach gut!

...auf den Tischen als Appetitanreger

kleine Gläschen mit Salzbutter, grober Leberwurst und Griebenschmalz
mit Speckbrot, Finschgauer und Knusperstangen

....als Vorspeisenbuffet

rosa gebratenes Roastbeef mit Dip
Nürnberger Gwerch
Stadtwurst mit Musik
verschiedene Sulzen
Radiesersalat mit Creme fraich
Obatzter und Bratwurstgehäck
Tafelspitz sauer mariniert
neue Matjes „Hausfrauen Art“
Pfiffersalat mit Speck und Zwiebeln auf Reibekuchen

....als Hauptgangbuffet

Mini-Schäufele oder Spanferkelschäufele
Kalbshaxe im ganzen gebraten
Entenbrust gebraten
kleine Rinderrouladen
Rinderschmorsteak „Esterhazy“
Zanderfilet an Mandelbutter
Verschiedenes Knoblauchsländer Gemüse in Kräuterrahm
Pfifferlinge in Rahm
dazu kleine Klöße, kleine Semmelklöße, Speck-Bratkartoffeln
Baggers, Petersilienkartoffeln sowie verschiedene Salate

....als Desserbuffet

Erdbeeren mit Grand Marnier und Vanilleeis
Apfeltörtchen mit Schmandsoße
hausgemachtes Mohnparfait
Bayerisch Creme mit Himbeersoße



Buffetvorschläge

Von der Metzgerei auf den Grill

Nürnberger Rostbratwürste
fränkische Bratwürste
Rinderrücken
Schweinenackensteak
Schweinerücken
Kalbsrücken
Lammkotelette
Störfilet
Seeteufel

dazu verschiedene Grilledips und -Soßen
Kräuterbutter, Knoblauchbutter, Tomatenbutter
Verschiedene Brötchen und Brote
sowie eingelegtes Gemüse,
Kartoffelsalat, Karottensalat,
Gurken- und Tomatensalat,
Krautsalat mit Speck und
Bratkartoffelsalat mit Rosmarin und Speck