

Buffetvorschlag Nr.1

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
Gebratene Schweinemedallions mit Lebermousse und Früchten
Dialog von Coppa di parma und Serranoschinken
mit Melonenperlen
Geräucherter Lachs mit Apfelmeerrettichsahne
Variation von edlen Räucherfischen

Tomaten-Mozzarellaalat mit frischem Basilikum
Salat vom Tafelspitz mit Paprika, Oliven und Essiggemüse
Krabbensalat mit Staudensellerie und Dillschmand
Fruchtiger Geflügelsalat

Broccolicremesüppchen mit gerösteten Mandeln

Gulasch vom Jungbullen mit hausgemachten Spätzle
Gegrillte Schweinemedallions auf Preiselbeer-Pfeffersauce
Brokkoli, Karotten, Blumenkohl, und Kartoffelgratin
Gebratenes Rotbarschfilet auf Limettenschaum
und kleinen Kartoffeln

Mousse au chocolate
Beerengrütze mit Vanillesauce
Mousse von weißer Schokolade
Obstsalat
Käseauswahl

Knuspriges Brotsortiment mit Butter

Buffetvorschlag Nr.2

Gebratener Jungschweinerücken mit Remouladensauce
Gebratene Hirschmedaillons mit Lebermousse und Früchten
Dialog von Alpenschinken mit Melone
Gebeizter Lachs mit Honig - Senf - Dillsauce
Variation von edlen Räucherfischen

Griechischen Bauernsalat mit Fetakäse
Nudelsalat mit Rauchlachsstreifen und Gurke
Shrimpscocktail
Fruchtiger Geflügelsalat

Geschmorter Kalbsbraten in Calvadosauce
mit Béchamelkartoffel
Filetgeschnetzeltes mit Spätzle
Brokkoli, Honiggemüse, Blumenkohl
Gebratene Lachstranche auf Dill-Sahnesauce
und Butterreis

Marmoriertes Schokoladen-Mousse
Orangen-Joghurt Mousse
Panna cotta mit Himbeersauce
Obstsalat
Käseauswahl

Knuspriges Brotsortiment mit Butter

Wirtshaus
Himberg



Buffetvorschlag Nr.3

Vitello tonnato

Rosa gebratenes Entrecôte

Edle Pasteten an Sauce Cumberland

Tranchen von Rosa gebratener Barbarie-Entenbrust

Ganze Lachsforelle mit Oliven und Kaviar

Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettichsahne

Variation von edlen Räucherfischen

Ensemble von buntem Salat an zweierlei Dressing

Salat vom Tafelspitz mit Paprika, Oliven und Essiggemüse

Bunter Thunfischsalat mit Keniaböhnchen

Fruchtiger Hähnchenbrustsalat

Ratatouillecremesüppchen mit gebackenen Mozzarellawürfel

Glasierter Kalbsrücken am Buffet tranchiert

an pikanter Sauce Choron mit Kartoffelgratin

Hirschragout mit Spätzle und Broccoli und Blumenkohl

Variation von Edelfischen auf Safranschaum und Brätlingen

Crème brûlée

Obstsalat

Mousse au chocolat

Griefflammerie mit Himbeermark

Erdbeer-Charlotte

Internationale Käsevariation mit Trauben und Salzgebäck

Buffetvorschlag Nr.4

Dialog von gebratenem Schweinerücken und Roastbeef
Tranchen von der Mandel-Hähnchenbrust
Alpenschinken mit Honigmelone
Feine Edelfischvariation

Fruchtiger Geflügelsalat
Saftiger Speck - Kartoffelsalat
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse
Klassischer Nudelsalat

Gebackener Spießbraten an Thymiansauce und Kartoffelgratin
Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons
auf hausgemachten Spätzlen und bunte Gemüseauswahl

Mousse au chocolate
Grütze von Strauchbeeren und Vanillesauce
Obstsalat
Käseauswahl

Knuspriges Brotsortiment mit Butter

Wirtshaus
Himberg



Buffetvorschlag Nr.5

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
Gegrillte Schweinefilet-Tranchen
Dialog von italienischem Landschinken
und Serranoschinken mit Melone
Gebeizter Lachs an Honig-Senf Dillsauce
Crêpe-Rauchlachs Röllchen mit Apfel- Meerrettichsahne
Variation von edlen Räucherfischen

Tomaten-Mozzarella Balsamicovinaigrette und frischem Basilikum
Tortellinisalat mit Paprika und Champignons
Brokkoli-Rauchlachs Salat
Fruchtiger Geflügelsalat

Klassische Rinderrouladen mit kleinen Kartoffelklößen
Gegrilltes Schweinefilet auf Edelpilzrahmsauce
Brokkoli, Karotten, Blumenkohl, und Kartoffelgratin
Gebratene Lachstranchen auf Rieslingschaum
und kleinen Kartoffeln

Mousse au chocolate
Vanille-Grießflammerie auf Beerenmark
Bunter Obstsalat von frischen Früchten
Französische Käseauswahl mit Salzgebäck und Trauben

Knuspriges Brotsortiment mit Butter

Wirtshaus
Himberg



Kölsches – Buffet Nr.6

"Röggelche"
met Klatschkis, Greev un Botter

Klein Knasspralin
op Kappesschlot

Schnetzlerrutt
op Äädäppelschlot

"Halve Hahn"

Mettwöösch – Müffelche

"Kölsche Kaviar"

Matjestatar
op Schwatzbrud

Klein Rievkoche met geräuchertem Lachs

Gouda-Druvve Speeße

"Ääzezupp"

Rheinischer Suurbrode vum Rind en Rosingetunke
met rude Kappes
un Äädäppelskloß

Kölscher Greeßpudding met Rum-Rosinge
Ärme Ritter met Vanillezaufß
Schokelade – Kräem

Italienisches Buffet Nr.7

Carpaccio vom Rinderfilet
Variation von italienischem Schinken mit Melonenperlen
Vitello tonnato
Variation von edlen Räucherfischen

Tomaten-Mozzarellasalat mit frischem Basilikum
Pastasalat „Mamma Mia“
Reissalat alla Caponata
Meeresfrüchtesalat „Insalata di mare“
Gemischte Antipasti

Minestrone

Ossobucco alla milanese mit römischen Grießnocken
Piccata von der Pute auf einer Basilikum – Tomatensauce
und bunte Tagliatelle
Gegrillte Edelfische auf mediterranem Würzgemüse

Tiramisu
Mousse au chocolat
Gefrorene Kaffeecreme „Coviglia di caffè“
Panna cotta
Käseauswahl

Knuspriges Brotsortiment mit Butter

Weihnachtsfeier Nr.8

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
Dialog von Coppa di parma und Serranoschinken mit Melone
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust in Balsam-Orangenvinaigrette
Gebeizter und geräucherter Lachs mit Meerrettichsahne
Variation von edlen Räucherfischen

Mediterraner Bauernsalat
Salat vom Tafelspitz mit Paprika, Oliven und Essiggemüse
Klassischer Waldorfsalat
Rotkohlsalat mit Orangenfilets, Apfelspalten und Walnüssen

Geschmorte Barbarie-Entenkeulen
mit Kartoffelgratin und Apfelrotkohl
Rinderfiletgeschnetzeltes mit Butter-Spätzle
und bunter Gemüsevariation
Gebratenes Zanderfilet auf Limettenschaum und kleinen Kartoffeln

Exotischer Obstsalat
Lebkuchenmousse
Mousse von weißer Schokolade
Weihnachtliche Rote Grütze
Käseauswahl

Knuspriges Brotsortiment und Butter