



Amerikan Buffet Dinner

Kleiner Knuspergruß aus der Küche auf den Tischen

Vorspeise - At the beginning

- Pastrami kalt mit Cranberry Cream
- Cole Slaw mit Buttermilch
- American Kartoffel Steakhouse Salat
- Mixed Salat mit American Dressing, Fench Dressing dazu Weißbrot

Hauptgänge - Highlight's

- Buffalo Chicken Wings mit Potato Wedges und Verschiedene Dipp Saucen
- Pulled Pork und Mais und Baked Beans
- New Orleans Jambalaya mit Shrimps, Gemüse und frischem Fisch
- Maccaroni and Cheese

Desserts - Buffet

- Frische Schoko-Brownies mit Erdnuss Caramel
- Frischer Obstsalat

40,00 € pro Person



Fränkisches Buffet Dinner

Kleiner Knuspergruß aus der Küche auf den Tischen

Vorspeise - Am Ofang

- Sous Vide gegarte Tafelspitz mit frischem Kren
- Hausgemachter Erdäpfelsalat
- Fränkischer Weißkrautsalat
- Grünes aus dem Knoblauchs Land mit hausgemachten Dressings

Hauptgänge - Zum satt wern

- Frisches Schäuferle vom Metzger Lindörfer
- Sauerkraut mit frische Kniedla und Biersoß
- Fischfilet aus heimischen Gewässern mit Wurzelgemüse, Petersilienkartoffeln und Weißweinsauce aus dem Frankenland
- Kartoffel Gemüse Reiberdatschi mit Sauerrahm Dip

Desserts - Süßkram

- Apfelküchle mit Vanillesauce
- Frisches Kirschenmännla mit Vanilleschaum

34,00 € pro Person



Bayerisches Buffet Dinner

Kleiner Knuspergruß aus der Küche auf den Tischen

Vorspeise - Zum Anfang

- Frischer Obatzder mit Zwiebeln
- Fränkischer klassischer Wurstsalat
- Hausgemachter Erdäpfelsalat
- Grünes aus dem Knoblauchs Land mit hausgemachten Dressings dazu

Verschiedene Brotsorten vom heimischen Bäcker

Hauptgänge - Was guads

- Verschiedenes vom Spanferkel mit Honig-Bier Soße,
- Bayerisch Kraut und zweierlei Klöße
- Pochiertes Lachsforellenfilet mit Rahmlauch und Petersilienkartoffeln
- Wurzelgemüse aus dem Ofen mit frischen Kräuterquark

Desserts - Süße Versuchung

- Bayerisch Creme mit Erdbeersauce
- Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Eis

39,00 € pro Person



Mediterran Buffet Dinner

Kleiner Knuspergruß aus der Küche auf den Tischen

Vorspeise - Antipasti

- Mariniertes gegrilltes Gemüse mit Balsamico Creme
- Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum Pesto
- Mediterraner Brotsalat mit Olivenöl
- Grüner Mischsalat der Saison mit hausgemachtem Dressing

Hauptgänge - Secondi Piati

- Saltim Bocca vom Schweinefilet mit Salbei und Parmaschinken dazu Gnocchi
- Wolfsbarsch gebraten auf Fenchelgemüse mit Tomatenragout
- Frisches Kräuterrisotto
- Gemüse Frittata a la Italia

Desserts - Dolce

- Panna Cotta mit Himbeercoulis
- Hausgemachtes Tiramisu mit Beeren

39,50 € pro Person



Kreolisches Buffet Dinner

Kleiner Knuspergruß aus der Küche auf den Tischen

Vorspeise - Starter

- Verschiedene Blattsalat-Variationen, Rohkost, Kräuterbeet, Kresse, Kerne, Nüsse und Crunch mit Hausgemachtem Dressing
- Frische Brotauswahl mit Kräuteraufstrich
- Kreolisch mariniertes Grillgemüse mit Ziegenkäse
- Gebackene Samosas mit verschiedenen Dips

Hauptgänge - Main menu

- Gebratene Hähnchenbrust á la Kreol mit Limetten-Sesamkartoffeln
- Frische Paprika-Bohnengemüse
- Kreolisches Jambalaya á la Louisiana (Meeresfrüchte und Reis)
- Traditionelles Südstaaten-Gratin mit Kräuter Dip (Süßkartoffel und Kartoffel)

Desserts - Sweets

- Marmoriertes Schokoladenmousse mit Erdbeer-Chilisauce
- Panna Cotta mit Himbeersauce

38,00 € pro Person



Klassisches Buffet Dinner

Kleiner Knuspergruß aus der Küche auf den Tischen

Vorspeise - Beginn

- Verschiedene Blattsalat-Variationen, Rohkost, Kräuterbeet, Kresse, Kerne, Nüsse und Crunch mit Hausgemachtes Dressing
- Frische Brotauswahl vom heimischen Bäcker
- Hausgemachter Krabbencocktail
- Würstchen im Schlafrock

Hauptgänge - Die Klassiker

- Schweinemedaillons an milder Cognac-Rahmsauce
- Walnuss-Spätzle und Zucchini-Karotten-Gemüse
- Edelfischvariation auf Pfannengemüse an Prosecco-Limonen Sauce und Safranreis
- Gefüllte Spitzpaprika mit Graupen und Ratatouille-Gemüse auf Tomatensugo

Desserts - Was süßes

- Crema Catalana mit cremiger Mandelsauce
- Marmoriertes Schokoladenmousse mit Erdbeer-Chilisauce

38,50 € pro Person



Weihnachtliches Buffet

Vorspeise

- Gebratene Putenbrust mit Cranberry Creme
- Buntes Mariniertes Gemüse mit Ziegenkäse - Crumble
- Räucherfischauswahl aus aller Welt mit Sahnemeerrettich
- Frische Bruschetta mit Mozzarella
- Verschiedene Blattsalat-Variationen mit Hausgemachten Dressing
- dazu Verschiedene Brotsorten vom heimischen Bäcker. Rohkostsalate, Kräuterbeet, Kresse, Kerne, Nüsse und Crunch , Erlesene Qualitäts Essige

Hauptgänge

- Keule von der Weihnachtsgans mit Zimtsauce Knödel und Apfelrotkohl
- Thai Hähnchen Curry mit frischem Gemüse und Duftreis
- Mediterrane Fischauswahl auf Ratatouille Gemüse mit Kräuter Kartoffeln
- Vegetarischer Kartoffel- Gemüse Strudel mit Sauerrahm Dip

Desserts

- Bayerisch Creme mit Glühweinkirschen
- Marillenknödel mit hausgemachter Vanillesauce

52,50 € pro Person



Grillbuffet / Barbecue

Vorspeise

- *Das beste aus dem Knoblauchsland / Grüner Salat Mix / Tomate / Karotte / Gurke / Hausgemachter Dressings*
- *Verschiedene hausgemachte Dips / Grillsaucen / Buttersorten /*
- *Baked Beans / Bunte Brötchenauswahl*
- *Ofenkartoffel / Grillgemüse mit Schafskäse / Rosmarinkartoffeln*

Hauptgänge

Rindfleisch und Lamm / Beef, Lamb

- *Steakhüfte aus dem Kirschrauch / Frische hausgemachte Cevapcici aus Lamm und Rind*
- *Burgerstation / Frische Rindfleisch Pattys / Zwiebeln Tomaten / Salat*

Geflügel / Chicken

- *Drum Sticks vom Hühnchen / Mediterrane Hähnchenbrust vom Grill*

Schwein / Pork

- *Bärlauch Bratwürste vom Schwein / Marinierte Nackensteaks*

Fisch / Fish

- *Heißgeräucherter Lachs von der Holzplanke*

Desserts

- *Frischer Obstsalat*
- *Eis am Stiel*

54,50 € pro Person



Finger Food

Bitte wählen Sie 4 deftige & 1 Süßes Finger Food aus.

Finger Food

- Cous Cous Salat im Glas mit Falafel und Avocadocreme
- Mediterraner Brotsalat mit Parmesanhobel
- Kleiner Bayerischer Wurstsalat mit Bierbalsam und Bauernbrot
- Kartoffel Radieschen Salat mit Fleischpflanzerl und Hausmacher Senf
- Kleine Bauernsülze mit Musik und Bauernbrot
- Frischer Geflügelsalat mit Curry und Gemüse
- Gebackener Ziegenkäse mit Tomatensalsa
- Tortilla im Glas mit Gemüse und Schmand
- Schweizer Käsesalat mit Pumpernickel
- Asiatischer Glasnudelsalat mit Shrimps
- Frischer Fruchtsalat mit gerösteten Nüssen

Wraps

- Veganer Wrap mit Humus, Gemüse und Salat
- Chicken Wrap mit Curry Dip und Salat
- Lachs Wrap mit Schnittlauchcreme und Salat

Süß

- Cheesecake im Glas mit frischen Beeren
- Schokomousse mit Passionsfrucht
- Creme Búlee mit Heidelbeeren
- Frischer Obstsalat mit Minzpesto

19,50 € pro Person