Fränkisches Buffet Dinner





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

Alle Preise sind Abholpreise

Bayerisches Buffet Dinner





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

Alle Preise sind Abholpreise

Mediterranes Buffet Dinner





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 à la Italia



Desserts – Dolce

- Panna Cotta mit Himbeercoulis
- Hausgemachtes Tiramisu mit Beeren

39,50 € pro Person

Alle Preise sind Abholpreise

Klassisches Buffet Dinner





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

Alle Preise sind Abholpreise

Kreolisches *Buffet Dinner*





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 à la Kreol mit Limetten-Sesamkartoffeln
- Frische Paprika-Bohnengemüse
- Kreolisches Jambalaya à la Louisiana mit Meeresfrüchten 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*

Alle Preise sind Abholpreise

Amerikanisches 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, French Dressing dazu Weißbrot



Hauptgänge – *Highlights*

- Buffalo Chicken Wings mit Potato Wedges und verschiedene Dipp Saucen
- Pulled Pork mit 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*

Alle Preise sind Abholpreise

Grillbuffet / Barbecue

BBQ TIME

GENUSS VOM GRILL – FRISCH. HERZHAFT. UNVERGESSLICH.





Vorspeise

- Das beste aus dem Knoblauchsland: Grüner Salat Mix, Tomate, Karotte, Gurke, hausgemachte Dressings
- Verschiedene hausgemachte Dips, Grillsaucen und Buttersorten
- Baked Beans und 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 mit frischen Rindfleisch Pattys, Zwiebeln, Tomaten und 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

Alle Preise sind Abholpreise

Finger Food

Kleine Häppchen Großer Genuss ♡

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





Finger Food – Herzhafte Kleinigkeiten

- 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

Vielfältig Regional Saisonal Einfach lecker ♡



Wraps – Frisch gerollte Genussmomente

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

PARTY CATERING GOOD FOOD ♡



Süß – Kleine Desserts, große Freude

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

Süße Momente zum Genießen ♡

19,50 € pro Person

Alle Preise sind Abholpreise

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

Alle Preise sind Abholpreise

Leihgeschirr & Besteck

Preisübersicht für Ihre Veranstaltung

Alle Preise verstehen sich inklusive Reinigung durch uns.





Leihgeschirr

- Kaffeetasse + Untertasse – 1,00 €
- Kuchenteller – 1,00 €
- Suppenteller – 1,00 €
- Vorspeisenteller – 1,00 €
- Hauptgangteller – 1,00 €
- Dessertteller – 1,00 €
- Chafing Dish für warme Gerichte zum Ausleihen inklusive Brennpaste – 17,50 €
- Servicepersonal 35,00 € pro Stunde





Gläser zum Leihen

- Wassergläser – 0,70 €
- Sektgläser – 0,70 €
- Weingläser – 0,70 €





Besteck

- Suppenlöffel – 0,50 €
- Vorspeisegabel – 0,50 €
- Hauptgangmesser – 0,50 €
- Hauptganggabel – 0,50 €
- Dessertlöffel – 0,50 €
- Dessertgabel – 0,50 €



Bei Bruch oder Verlust:
je Teller 15,00 €
je Glas 6,00 €
je Besteckteil 4,00 €

Leihgeschirr, Gläser, Besteck zum Ausleihen nur in Verbindung mit einem Buffet.
Lieferung und Buffet Aufbau möglich auf Anfrage.

Alle Preise inklusive Reinigung durch uns

Ideal für Hochzeiten, Firmenfeiern, Geburtstage & Events