



Hochzeits-Buffer

Antipasti mit Zucchini, Paprika, marinierte Champignons
Katenschinken mit Honigmelone
Tomate-Mozzarella mit hausgemachtem Pesto und frischem Basilikum
Garnelenspieße in Knoblauchmarinade
Vitello-tonnato mit Thunfischsauce
Blattsalat, Gurkensalat, Rohkostsalat

Hähnchenbrust gratiniert mit Tomate-Mozzarella und mit Champignonrahm
Kleine Rumpsteaks auf Gorgonzolasauce mit gerösteten Zwiebeln
Schweinemedallions mit Kräuterkruste
Frischlachsfilets auf jungem Gemüse und Kräutersauce
Kartoffel-Paprika-Gratin, Butterreis, Rosmarinkartoffeln

Mousse au Chocolat und Zitronentraum
Käsevariation, Brotauswahl

35,90€ pro Person

Captain-Buffer

Pilzcremesuppe

Zartes Schweinefilet im Baconmantel gebraten an fruchtiger Tomatensauce
Junges Kalbsfilet unter einer Rucola-Kräuterkruste an Pfefferrahm
Zanderfilet in Polenta auf Kohlrabigemüse
Maishähnchenbrust an Romanesco dazu Sauce Hollandaise
Kartoffelgratin, Grillkartoffel mit Knoblauch

Mousse Chocolat, Obstsalat mit Vanillesauce

34,50€ pro Person

Buffet-Steward

Spieß Mozzarellini und Cherrytomaten mit Basilikumpesto

Spieß mediterran vom Geflügel

Spieß Scampi mit Knoblauch-Kräuteröl

Räucherlachs auf Kartoffelrösti

Italienischer Nudelsalat, Blattsalat

Frischer Tomatensalat mit Zwiebeln

Kräuterbutter und Brotvariation

Rumpsteaktaschen gefüllt mit Rucola, Paprika dazu Sauce Hollandaise

Hähnchenbrust mit Brokkoli à la crème gratiniert

Lachsfilet in Polenta auf Weißweinsauce

Panna Cotta mit Himbeerschaum

Bayrischcreme mit Passionsfrucht

35,50€ pro Person

Abend-Buffer

Original Caesar Salad mit Parmesansplitter und Garnelen

Yakitorispieße mariniert, Tomate-Mozzarella-Spieße

Wildlachs geräuchert mit Dill-Senf-Creme

Honigmelonensalat mit Katenschinken

Brotauswahl

Hähnchenbrust auf Ratatouille

Zanderfilet auf Blattspinat

Warm aufgeschnittenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise

Buntes frisches Gemüse, Wildreis, Herzoginkartoffeln

Mangomousse, Crème Brûlée

Käsespezialitäten

35,90€ pro Person

Buffet-Mediterran

Carpaccio mit Limonensaft und Parmesan
Garnelen in Curry-Chilimarinade
Mozzarella mit Strauchtomaten und Basilikum
Datteln im Speckmantel, Vitello Tonnato
Antipastivariation

Tomatencremesuppe

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Kräuterkruste dazu Gnocchi
Seezungenröllchen in Riesling-Schnittlauchschaum, grünem Spargel
Dazu Tagliatelle

Käsespezialitäten und Brotvariation
Tiramisu
Panna Cotta mit Erdbeerschaum

39,90€ pro Person

Rustikales-Buffer

Räucherlachs auf Kartoffelrösti
Caprese Mozzarella-Tomate-Pesto
Bunter Salat, Gurkensalat
Brotauswahl

Schinkenkrustenbraten mit Champignonrahm
Zarter Rinderbraten in Burgundersauce
Marktgemüse in Butter
Bratkartoffeln und Kartoffelgratin

Schokopudding, Kirschgrütze
Vanillesauce

29,90€ pro Person

Brunchbuffet

Auswahl an Fruchtaufstrichen, Honig, Müsli, Joghurt

Croissants, Brötchen und Brotauswahl

Kaffee, Tee, Milch und verschiedene Säfte

Graved Lachs mit Dill-Senf-Sauce, Matjesfilet, Bismarkheringe

Geräucherte Putenbrust, Bauernmettwurst

Kräuter-Fleischsalat, Zwiebelmett

Käsevariation

Rührei mit frischem Schnittlauch

Nürnberger Frühstückswürstchen

Frischer- und Rohkostsalat

Honig-Schinkenbraten in Bratensauce,

Blumenkohl und Brokkoli in Semmelbrösel

Dazu Kartoffelgratin

Putengeschnetzeltes mit Paprika und Spätzle

Seelachs und Schollenfilet auf Dillgurken dazu Butterreis

Frischer Obstsalat, Zitronencreme

Panna Cotta mit Kirsche

33,90€ pro Person

Alle Buffetvorschläge bieten wir im Kremper Krug & als Catering ab 20 Personen an !

Für Vegane wünsche oder Änderungen sprechen Sie uns gerne an !