



## Menüvorschlag (klassisch)

---

### Vorspeisen

- Grüner Salat mit zweierlei Dressing
- Gurkensalat
- Tomatenrucolasalat
- Krautsalat
- Karottensalat
- Kartoffelsalat
- Nudelsalat
- Fischplatte
- Rote Beete Salat
- Rotkrautsalat mit Schafskäse und Walnüssen
- Feldsalat Speck extra
- Brotauswahl

### Hauptspeisen

- Kleine Schnitzel (Pute oder Schwein)
- Rinderrollbraten mit Bratensauce
- Rinderbraten Rotweinschalottensauce
- Schweinelende gefüllt mit Champignonrahmsauce
- Kleine Rouladen mit Bratensauce
- Gemüselasagne
- Gemüsefrikadellen (vegan)
- Kleine Beefsteak
- Kalbsrahmbraten mit Rahmsauce
- Rindergulasch
- Putengeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce
- Lachs auf Gemüse
- Kabeljau in Weißweinsauce
- Kleine Cordon Bleu

### Beilagen

- Spätzle
- Knödel
- Kartoffelgratin
- Buntes Gemüse
- Erbsen Karotten Gemüse

### Dessert:

- Weiße Schokomousse
- Erdbeerminzsalat (nach Saison)
- Brownies
- Quarkbällchen
- Vanillesauce



## Pfälzer Büffet

### Vorspeisen:

- Krautsalat
- Grüner Salat Essig Öl Dressing
- Kartoffelsalat
- Nudelsalat
- Karottensalat
- Obatzda
- Radieschensalat
- Saumagen Carpaccio

### Hauptspeisen

- Grillschinken
- Kleine Bratwürstchen (grob)
- Kleine Schnitzel
- Kleine Leberknödel
- Saumagen
- Fleischkäse (verschiedener Art)
- Käsespätzle
- Spanferkeln (ab 20Kg) gefüllt mit Sauce
- Rindfleisch mit Meerrettich
- Spinatknödel mit Pilzrahmsauce
- Sauerbraten vom Rind
- Sauerbraten vom Wild (nach Saison)
- Currywurst (rot oder weiß)

### Beilagen

- Kartoffelpüree
- Semmelknödel
- Ofenkartoffel
- Petersilienkartoffel
- Gebackene Kartoffeln mit Schale
- Rotkraut
- Sauerkraut

### Dessert:

- Rote Grütze
- Vanillesauce
- Bayrisch Creme
- Obstsalat (nach Saison)
- Apfelstrudel
- Topfenstrudel
- Rostige Ritter
- Windbeutel mit Puderzucker



## Mediterranes Menü

### Vorspeisen

- Vitello Tonnato
- Tomaten Mozzarella
- Tomaten-Rucolasalat
- Melone mit Parmaschinken
- Carpaccio vom Rinderfilet
- Anti Pasti
- Oktopussalat
- Ligurischer Brotsalat

### Hauptspeisen

- Lasagne
- Cannelloni mit Ricotta Spinat und Tomatensugo
- Pasta Grillgemüse (vegan)
- Pasta Lachs und Garnelen
- Pasta Alio Olio
- Involtini vom Kalb mit Parmaschinken und Salbei
- Ossobuco
- Saltimbocca mit Weißweinsauce
- Gefüllte Hähnchenbrust mit Ricotta und Spinat

### Gnocchi

- Pesto, Pinienkernen, getrocknete Tomaten
- Salsiccia
- Gorgonzola und Kirschtomaten

### Risotto

- Garnelen
- Safran
- Bärlauch
- Gemüse

### Beilagen

- Rosmarinkartoffel
- Ratatouillegemüse

### Dessert

- Tiramisu
- Panna Cotta mit Fruchtspiegel
- Mousse au Chocolat



## Orientalisches Menü

### Vorspeisen

- Cous Cous Mango Salat
- Linsensalat
- Glasnudelsalat
- Humus
- Rote Beete Humus
- Gegrillte Garnelen
- Feta mit Gemüse
- Köfte am Spieß mit Joghurt-dill Dip
- Gegrillte Peperoni mit Knoblauch

### Hauptspeisen

- Reismudeln mit Feta
- Geschmorte Lammschulter
- Köfte in orientalischer Tomatensauce
- Knusprige Hähnchenbrust auf Cous  
Cous

### Beilagen

- Zitronengrasreis
- Reismudeln
- Süßkartoffelpüree

### Dessert

- Joghurt mit Honig und Walnüssen
- Baklava



## Fingerfood

- Glasnudelsalat mit Garnele
- Antipasti mit altem Balsamico
- Humus mit Brotchip
- Nudelsalat mit Minifrikadelle
- Kartoffelsalat mit Minischnitzel
- Cous Cous Mango Salat mit Hähnchenspieß
- Mini Burger
- Vitello Tonnato
- Roastbeef mit getrüffeltem Kartoffelstampf
- Tomaten Mozzarella
- Lachstatar mit Avocado
- Thunfischtatar mit Koriander
- Wraps (verschiedene Sorten)
- Roastbeeflöffel mit Remouladensauce
- Rote Beete Lachs mit Granny Smith Apfel
- Melone Schicken Spieß mit Mozzarella
- Blätterteigteilchen
- Flammkuchenröllchen mit Speck
- Flammkuchenröllchen mit Lachs
- Rote Beete Salat mit Schafskäse
- Knoblauch Avocado Crisini mit Garnele

## Dessert

- Aprikosen Pinicolada
- Dreierlei Schokomousse
- Tiramisu
- Panna Cotta mit Fruchtspiegel
- Brownies

Alle aufgeführten Menüs dienen als Vorschläge. Individuelle Absprachen sind jederzeit möglich und lassen sich erweitern oder austauschen, wenn sie sich für Büffetzwecke eignen. Je nach Personenzahl variiert die Auswahl und Anzahl der Speisen.

Hinzu kommen optional Geschirr und weitere Dienstleistungen.