



GENUSSERZEUGER

— BUFFETAUSWAHL —

frühling





UNSERE BUFFETARRANGEMENTS

ANFANG APRIL BIS MITTE JUNI

ÜBERBLICK UND PREISE

BUFFET 1 // 65€ p.P.

AM BUFFET | 3 VORSPEISEN, 3 BEILAGEN, 2 HAUPTGÄNGE & 2 DESSERTS

BUFFET 2 // 80€ p.P.

AM TISCH SERVIERT | 2 STARTER

AM BUFFET | 3 VORSPEISEN, 4 BEILAGEN, 3 HAUPTGÄNGE & 2 DESSERTS

BUFFET 3 // 95€ p.P.

AM TISCH SERVIERT | 4 STARTER

AM BUFFET | 4 VORSPEISEN, 4 BEILAGEN, GRILLSTATION & 2 DESSERTS



UNSERE BUFFETARRANGEMENTS

ANFANG APRIL BIS MITTE JUNI

BEISPIELE FÜR DIE ZUSAMMENSTELLUNG BUFFET 1 // 65€

AM BUFFET | 3 VORSPEISEN, 3 BEILAGEN, 2 HAUPTGÄNGE & 2 DESSERTS

BEISPIEL 1

VORSPEISEN

WEISSER-SPARGELSALAT MIT RADIESCHEN, FRÜHLAUCH & EI
FRÜHLINGS-BROT-SALAT
KOHLRABISÜPPCHEN MIT PUMPERNICKELBRÖSELN & FRÜHLINGSZWIEBELN

BEILAGEN

RÖSTI TALER
BUNTER REIS
GEBACKENES FRÜHLINGSGEMÜSE - SPARGEL, BROKKOLI, BLUMENKOHL, MÖHREN, USW.

HAUPTSPEISEN

HÄHNCHENGESCHNETZELTES IN BÄRLAUCHRAHMSAUCE
LACHSFORELLENFILET IN ZITRONEN-RIESLING-SAUCE

DESSERT

MANDELCRUMBLE AUF GEBACKENEM APFELCARPACCIO
BELGISCHE WAFFEL MIT FRISCHEM OBST DER SAISON, SAHNE & ZIMT-ZUCKERMIX



UNSERE BUFFETARRANGEMENTS

ANFANG APRIL BIS MITTE JUNI

BEISPIELE FÜR DIE ZUSAMMENSTELLUNG BUFFET 1 // 65€

AM BUFFET | 3 VORSPEISEN, 3 BEILAGEN, 2 HAUPTGÄNGE & 2 DESSERTS

BEISPIEL 2

VORSPEISEN

SPARGELSALAT MIT RUCOLA, TOMATEN UND PARMESAN

KICHERERBSENSALAT MIT BLATTSPINAT & MINZE

BÄRLAUCHCREMESÜPPCHEN MIT RADIESCHEN & OLIVENÖL

BEILAGEN

GNOCCHI

ROSMARINKARTOFFELN

GEBACKENES FRÜHLINGSGEMÜSE - SPARGEL, BROKKOLI, BLUMENKOHL, MÖHREN,

HAUPTSPEISEN

KOHLRABISCHNITZEL MIT BÄRLAUCH-KRÄUTER-QUARK

SCHWEINEFILET AM STÜCK GEBRATEN MIT SELBSTGEMACHTER KRÄUTERBUTTER

DESSERT

CHEESECAKE MIT BUTTERKEKSBODEN IM GLAS

SCHOKOBROWNIE MIT RHABARBERKOMPOTT



GENUSS
ERZEUGER



UNSERE BUFFETARRANGEMENTS

ANFANG APRIL BIS MITTE JUNI

BEISPIELE FÜR DIE ZUSAMMENSTELLUNG BUFFET 2 // 80€

AM TISCH SERVIERT | 2 STARTER

AM BUFFET | 3 VORSPEISEN, 4 BEILAGEN, 3 HAUPTGÄNGE & 2 DESSERTS

BEISPIEL 1

STARTER

CHAMPIGNONS MIT KRÄUTER-KÄSE-FÜLLUNG
ROTE-BEETE-FETA-SMUSHI

VORSPEISEN

KOHLRABISALAT MIT LINSEN & MÖHREN
FRÜHLINGS-WILDKRÄUTER-BROT-SALAT
WEISSER-SPARGELSALAT MIT RADIESCHEN, FRÜHLAUCH & EI

BEILAGEN

RÖSTI TALER
BUNTER REIS
ROSMARINKARTOFFELN
GEBACKENES FRÜHLINGSGEMÜSE - SPARGEL, BROKKOLI, BLUMENKOHL, MÖHREN,

HAUPTSPEISEN

BLUMENKOHLSTEAKS IN KRÄUTERÖL MARINIERT
GESCHMORTE HÄHNCHENSCHLEGEL AN MÖHREN-LAUCH-GEMÜSE
SAIBLINGSFILET AUF DER HAUT GEBRATEN AN DILLBUTTER

DESSERT

CHEESECAKE MIT BUTTERKEKSBOEDEN IM GLAS
BELGISCHE WAFFEL MIT FRISCHEM OBST DER SAISON, SAHNE & ZIMT-ZUCKERMIX



GENUSS
ERZEUGER



UNSERE BUFFETARRANGEMENTS

ANFANG APRIL BIS MITTE JUNI

BEISPIELE FÜR DIE ZUSAMMENSTELLUNG BUFFET 2 // 80€

AM TISCH SERVIERT | 2 STARTER

AM BUFFET | 3 VORSPEISEN, 4 BEILAGEN, 3 HAUPTGÄNGE & 2 DESSERTS

BEISPIEL 2

STARTER

HACKFLEISCHBÄLLCHEN AN CHILI-TOMATEN-SAUCE
ZIEGENFRISCHKÄSE IM SPECKMANTEL GEBRATEN

VORSPEISEN

KARTOFFEL-RADIESCHEN-SALAT MIT RUCOLA & SCHNITTLAUCH
KOHLRABISALAT MIT LINSEN & MÖHREN
FRÜHLINGS-WILDKRÄUTER-BROT-SALAT

BEILAGEN

RÖSTI TALER
SPÄTZLE
BUNTER REIS
GEBACKENES FRÜHLINGSGEMÜSE - SPARGEL, BROKKOLI, BLUMENKOHL, MÖHREN

HAUPTSPEISEN

MIT SPARGEL GEFÜLLTE OFENKARTOFFEL UND BERGKÄSE ÜBERBACKEN
HÄHNCHENGESCHNETZELTES IN BÄRLAUCHRAHMSAUCE
SCHWEINESCHNITZEL MIT BÄRLAUCH-KRAÜTER-MAYONNAISE

DESSERT

CHEESECAKE MIT BUTTERKEKSODEN IM GLAS
MANDEL CRUMBLE AUF GEBACKENEM APFELCARPACCIO



UNSERE BUFFETARRANGEMENTS

ANFANG APRIL BIS MITTE JUNI

BEISPIELE FÜR DIE ZUSAMMENSTELLUNG BUFFET 3 // 95€

AM TISCH SERVIERT | 4 STARTER

AM BUFFET | 4 VORSPEISEN, 4 BEILAGEN, GRILLSTATION & 2 DESSERTS

BEISPIEL 1

STARTER

BROTPRALINEN MIT SCHAFSKÄSEFÜLLUNG IM SPECKMANTEL

ROASTBEEFSTREIFEN-BAUERNSENF-MAYO-DIP CANAPE

GEMÜSE-REIS-BÄLLCHEN MIT AVOCADODIP

ROTE-BEETE-CREPE MIT ZIEGENKÄSEFRISCHKÄSE-DATTEL-FÜLLUNG

VORSPEISEN

KARTOFFEL-RADIESCHEN-SALAT MIT RUCOLA & SCHNITTLAUCH

WEISSER-SPARGELSALAT MIT RADIESCHEN, FRÜHLAUCH & EI

FRÜHLINGS-WILDKRÄUTER-BROT-SALAT

KURKUMA-KARTOFFELSUPPE MIT KICHERERBSENCROUTONS

BEILAGEN

RÖSTI TALER

POLENTA

LORBEERKARTOFFELN MIT SANDDORNBEEREN

GEBACKENES FRÜHLINGSGEMÜSE - SPARGEL, BROKKOLI, BLUMENKOHL, MÖHREN, USW.

GRILLSTATION

LACHSFORELLENFILET AN ZITRONEN-KRÄUTER-MARINADE

MARINIERTE SPIESSE A LA PAPPEL: RIND, GEFLÜGEL, SCHWEIN ODER GEMÜSE

GRILLKÄSE BBQ UND PROVENCIAL

TRANCHEN VOM RUMPSTEAK, NATUR MIT SELBSTGEMACHTER GEWÜRZMISCHUNG

DESSERT

OBSTSALAT AUF VANILLE-QUARKCREME IM GLAS

BELGISCHE WAFFEL MIT FRISCHEM OBST DER SAISON, SAHNE & ZIMT-ZUCKERMIX



UNSERE BUFFETARRANGEMENTS

ANFANG APRIL BIS MITTE JUNI

BEISPIELE FÜR DIE ZUSAMMENSTELLUNG BUFFET 3 // 95€

AM TISCH SERVIERT | 4 STARTER

AM BUFFET | 4 VORSPEISEN, 4 BEILAGEN, GRILLSTATION & 2 DESSERTS

BEISPIEL 2

STARTER

KIRSCHTOMATEN-MOZZARELLA-SPIESSE
KNUSPERZUCCHINI BITES MIT ZAZIKI DIP
PULLED PORK - BBQ SAUCE CANAPE
GURKEN-LACHS-RÖLLCHEN

VORSPEISEN

WEISSER-SPARGEL-SALAT MIT RADIESCHEN, FRÜHLAUCH & EI
KICHERERBSENSALAT MIT BLATTSPINAT & MINZE
FRÜHLINGS-WILDKRÄUTER-BROT-SALAT
KARTOFFEL-MÖHREN-SUPPE MIT INGWER & WEISSEM SPARGEL

BEILAGEN

BUNTER REIS
SPÄTZLE
ROSMARINKARTOFFELN
GEBACKENES FRÜHLINGSGEMÜSE - SPARGEL, BROKKOLI, BLUMENKOHL, MÖHREN, USW.

GRILLSTATION

HÄHNCHENSCHLEGEL UND WINGS AN PAPRIKA-ROSMARIN-RUB
SCHWEINEFILET NATUR MIT SELBSTGEMACHTEM BBQ RUB
LACHSFORELLENFILET AN ZITRONEN-KRÄUTER-MARINADE
GRILLKÄSE BBQ UND PROVENCIAL

DESSERT

TIRAMISU CLASSICO
SCHOKOBROWNIE MIT RHABARBERKOMPOTT



LISTE MÖGLICHER GERICHTE

ANFANG APRIL BIS MITTE JUNI

FINGERFOOD & STARTERS

KIRSCHTOMATEN-MOZZARELLA-SPIESSE
KNUSPERZUCCHINI BITES MIT ZAZIKI DIP
GEBACKENE BLUMENKOHL WINGS
ROTE-BEETE-CREPE MIT ZIEGENKÄSEFRISCHKÄSE-DATTEL-FÜLLUNG
ZIEGENFRISCHKÄSE IM SPECKMANTEL GEBRATEN
CHAMPIGNONS MIT KRÄUTER-KÄSE-FÜLLUNG
GEMÜSE-REIS-BÄLLCHEN MIT AVOCADODIP
HACKFLEISCHBÄLLCHEN AN CHILI-TOMATEN-SAUCE
VEGANE FALAFEL
ODENWÄLDER LACHSFORELLE IN KRÄUTER-ZITRONEN-MARINADE GEBEIZT
TORTELLINI-GEMÜSE-SPIESSE
GURKEN-LACHS-RÖLLCHEN
SURF & TURF SPIESSE
PULLED PORK - BBQ SAUCE CANAPE
ROASTBEEFSTREIFEN-BAUERNSENF-MAYO-DIP CANAPE
ROTE-BEETE-FETA-SMUSHI
AVOCADO-BRUSCHETTA MIT KAPERN
FLADENBROT MIT FETA UND DATTELN
SCHWARZBROT MIT HAUSGEBEIZTER LACHSFORELLE
BROTPRALINEN MIT SCHAFSKÄSEFÜLLUNG IM SPECKMANTEL

VORSPEISEN

KARTOFFEL-RADIESCHEN-SALAT MIT RUCOLA & SCHNITTLAUCH
WEISSER-SPARGELSALAT MIT RADIESCHEN, FRÜHLAUCH & EI
SPARGELSALAT MIT RUCOLA, TOMATEN UND PARMESAN
KOHLRABISALAT MIT LINSEN & MÖHREN
KICHERERBSENSALAT MIT BLATTSPINAT & MINZE
FRÜHLINGS-WILDKRÄUTER-BROT-SALAT
CREMIGE SPARGELSUPPE MIT PETERSILIE & ZITRONENABRIEB
BÄRLAUCHCREMESÜPPCHEN MIT RADIESCHEN & OLIVENÖL
KOHLRABISÜPPCHEN MIT PUMPERNICKELBRÖSELN & FRÜHLINGSZWIEBELN
KARTOFFEL-MÖHREN-SUPPE MIT INGWER & WEISSEM SPARGEL
KURKUMA-KARTOFFELSUPPE MIT KICHERERBSENCROUTONS



LISTE MÖGLICHER GERICHTE

ANFANG APRIL BIS MITTE JUNI

SÄTTIGUNGS- UND GEMÜSEBEILAGEN

GNOCCHI
RÖSTI TALER
SPÄTZLE
BUNTER REIS
POLENTA
ROSMARINKARTOFFELN
LORBEERKARTOFFELN MIT SANDDORNBEEREN
GEBACKENES FRÜHLINGSGEMÜSE - SPARGEL, BROKKOLI, BLUMENKOHL, MÖHREN, USW.

HAUPTSPEISEN VEGETARISCH

KOHLRABISCHNITZEL MIT BÄRLAUCH-KRÄUTER-QUARK
BLUMENKOHLSTEAKS IN KRÄUTERÖL MARINIERT
MIT SPARGEL GEFÜLLTE OFENKARTOFFEL UND BERGKÄSE ÜBERBACKEN
RIESENCHAMPIGNON MIT SONNENBLUMENHACK GEFÜLLT UND FETA ÜBERBACKEN

HAUPTSPEISEN FISCH & FLEISCH

SCHWEINESCHNITZEL MIT BÄRLAUCH-KRÄUTER-MAYONNAISE
SCHWEINEFILET AM STÜCK GEBRATEN MIT SELBSTGEMACHTER KRÄUTERBUTTER
MARINIERTER SCHWEINENACKENSTEAKS MIT BERGKÄSE ÜBERBACKEN
HÄHNCHENGESCHNETZELTES IN BÄRLAUCHRAHMSAUCE
GESCHMORTE HÄHNCHENSCHLEGEL AN MÖHREN-LAUCH-GEMÜSE
LACHSFORELLENFILET IN ZITRONEN-RIESLING-SAUCE
SAIBLINGSFILET AUF DER HAUT GEBRATEN AN DILLBUTTER



LISTE MÖGLICHER GERICHTE ANFANG APRIL BIS MITTE JUNI

DESSERTS

OBSTSALAT AUF VANILLE-QUARKCREME IM GLAS

CHEESECAKE MIT BUTTERKEKSBOEDEN IM GLAS

SCHOKOBROWNIE MIT RHABARBERKOMPOTT

BELGISCHE WAFFEL MIT FRISCHEM OBST DER SAISON, SAHNE & ZIMT-ZUCKERMIX

TIRAMISU CLASSICO

MANDELCRUMBLE AUF GEBACKENEM APFELCARPACCIO



GENUSS
ERZEUGER



LISTE MÖGLICHER GERICHTE

ANFANG APRIL BIS MITTE JUNI

UNSERE SHOWCOOKING OPTIONEN (NUR IN BUFFET 3 ENTHALTEN)

HOLZKOHLEGRILL (WAHLWEISE 4 PRODUKTE)

LACHSFORELLENFILET AN ZITRONEN-KRÄUTER-MARINADE

HÄHNCHENSCHLEGEL UND WINGS AN PAPRIKA-ROSMARIN-RUB

MARINIERTER SPIESSE A LA PAPPEL: RIND, GEFLÜGEL, SCHWEIN ODER GEMÜSE

MARINIERTER SCHWEINENACKEN- & RÜCKENSTEAKS

BRATWURSTVARIATIONEN - GROBE PFÄLZER, FEUER, RIND & WILD

HÄHNCHENBRUST NATUR MIT SELBSTGEMACHTEM BBQ RUB

SCHWEINEFILET NATUR MIT SELBSTGEMACHTEM BBQ RUB

GRILLKÄSE BBQ UND PROVENCIAL

TRANCHEN VOM RUMPSTEAK, NATUR MIT SELBSTGEMACHTER GEWÜRZMISCHUNG

BURGERSTATION (BUFFET 3 +15€)

PATTIES

RIND, HÄHNCHEN & VEGETARISCHE / VEGANE

BUNS

SESAMBRIOCHE

TOPPINGS

SALAT, GEWÜRZGURKEN, TOMATENSCHNITZELN, ZWIEBELN, BACONSCHEIBEN

SAUCEN

BBQ SAUCE, BURGERSAUCE, KETCHUP & BAUERNSENF

PASTA IM PARMESANLAIB (BUFFET 3 +15€)

PASTA

PENNE ODER RIGATONI

SOSSEN (WÄHLE 2 SOSSEN)

ARABIATTA, BOLOGNESESAUCE, GORGONZOLA SAHNE, BÄRLAUCH SAHNE & SAFRANSOSSE

BASIC TOPPINGS

BRUNNENKRESSE, FRÜHLAUCH, PEPPERONCINI, KIRSCHTOMATEN & BASILIKUM

XTRA TOPPINGS (WÄHLE 2 XTRA TOPPINGS)

HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN, FISCHWÜRFEL & ROASTBEEFSTREIFEN