

# Büffetvorschläge

saisonal



# Schmücker

Gastronomie. Catering. Personal.

Tel.: 0711 – 75 85 83 90 [www.schmuecker.eu](http://www.schmuecker.eu)

Büffet I (auch als Fingerfood möglich) ab 15 Pers.

Salate & Vorspeisen

Fleisch

Geräucherte Entenbrust | Geflügelleberterrinen | Orangenkompott

Fisch

Crevetten | Cocktailsauce | Toastbrotecken

Anti Pasti

Zucchini | Peperoni | Paprika | Pilze | frische Kräuter | Aijoli | rotes | grünes Pesto

Salate

Waldorfsalat | Karottensalat | Gurkensalat |  
Feldsalat | Kartoffeldressing | Honigsenf-Frischkäse-Bällchen  
Rote Perle Tomaten

Brot

Gemischtes Brötchenrad | Salzbutter | Kräuterquark

Suppen

Bärlauchcremesuppe | Crème fraîche

Hauptspeisen

Geschmorte Schweinebäckchen | Linsengemüse | Pastinaken  
Loup de mer | Weißweinelouté | Karotten | Broccoli | Basmatireis  
Tagliatelle | Champignons | mediterrane Kräuter-Tomaten-Sauce | Parmesan

Süßes

Apfel-Walnuss-Tarte | Vanillecreme  
Saisonaler Früchtesalat | Honigmarinade | Vanillesauce  
Beerentiramisu

Preis pro Pers. 46,74 € netto

Büffet II (auch als Fingerfood möglich) ab 15 Pers.

Salate & Vorspeisen

Fleisch

Seranoschinken | Cantaloupe-Melone

Fisch

Geräuchertes Forellentartar | Pumpernickel<sup>2</sup> | Gartengurkensalat | Zitronenschmand

Salate

Maultaschensalat | Kräuter | Couscous Salat | Paprika-Tomatensalat  
Gemischte Blattsalate Salat | Mais | Tomaten | Gurken | Käsestreifen | Schinken | gekochtes Ei |  
Americandressing

Brot

Gemischtes Brötchenrad | Salzbutter | Kräuterquark

Suppen

Schmücker´s Oxtailsuppe | OX-Maultaschen

Hauptspeisen

Gebratene **Maispouardenbrust** | Majoran Meersalz Kartoffeln | Lavendelbutter  
Hausgemachte **Wildlachs-Maultaschen** | geschmolzene Dill-Zwiebeln  
Saisonal **Stangenspargel/Schwarzwurzel** im Flädlewrap | gekochter Schinken | Sauce Hollandaise

Süßes

Schokoladencreme | Schattenmorellen | Schokoraspeln  
Saisonaler **Früchtesalat** | Honigmarinade | Vanillesauce

Preis pro Pers. 41,06 € netto

Büffet III (auch als Fingerfood möglich) ab 15 Pers.

Salate & Vorspeisen

Fleisch

gebratene Truthahnbrust | Sauce Cumberland

Fisch

Geräucherter Lachs | Sahnemeerrettich

Salate

Blattsalate der Saison | Balsamico- | French- | Cocktaildressing

Oliven | Mais | Zwiebeln | Schnittlauch | Croutons

Tortellinisalat | Broccoli | Basilikum-Sahnemayonnaise | Couscoussalat | Tomatensalat

Brot

Gemischtes Brötchenrad | Salzbutter | Kräuterquark

Suppen

Kartoffel-Lauch-Creme-Suppe | gebratener Speck

Hauptspeisen

Hausgemachte **Maultaschen** | Kartoffel-Gurkensalat | geschmolzene Zwiebeln

**Backfisch** | Reis | Rieslingsauce

**Ofenkartoffel** | Sour Cream-Dip | geröstetes Gemüse

Süßes

Saisonaler **Früchtesalat** | Honigmarinade | Vanillesauce

**Schokobrownie** | Schattenmorellen

Preis pro Pers. 39,45 € netto

Büffet IV (auch als Fingerfood möglich) ab 15 Pers.

Salate & Vorspeisen

Fleisch

OX-Roastbeef | Rote Beete Salat | Schalotten Vinaigrette

Fisch

Gebeitzter- und geräucherter Lachs | gepfefferte Renke | Dill-Senf-Sauce

Salate

Blattsalate der Saison | Balsamico- | French- | Cocktaildressing

Oliven | Mais | Zwiebeln | Schnittlauch | Croutons

Kartoffelsalat mit Gurkenstreifen | Paprika-Tomatensalat

griechischer Bauernsalat | Schafskäse

Nudelsalat

Brot

Gemischtes Brötchenrad | Salzbutter | Kräuterquark

Suppen

Zucchinicremesuppe | Ricotta

Hauptspeisen

Rinderragout | Butterspätzle | sautierte Pilze

Filet vom Kabeljau in Senfsauce | Butterreis | Orangenkarotten

Heimische Linsen-Lasagne

Süßes

Zitronen-Quark | Mandelkrokant

Saisonaler Früchtesalat | Honigmarinade | Vanillesauce

Preis pro Pers. 48,32 € netto