

Büffetvorschläge für alle Gelegenheiten:

Asiatisches Büffet

- * Salat von gebratenen Austernpilzen und grünem Spargel
- * Gado Gado (indonesischer Gemüsesalat), Erdnusssauce
 - * Glasnudel-Meeresfrüchte-Salat
 - * Salat von grünen Papayas mit Shrimps
 - * mit Koriander-Senf-Sauce marinierter Bonito
- * Salat von Geflügel, Garnelen, Mango und Papaya
- * gelackte Entenbrust mit Sojasprossen in Curry-Dressing
 - * selbstgebackene Brotsorten

- * Satéspieße vom Schwein, Erdnusssauce
- * mariniertes Roastbeef mit Zitronengras und Szechuanpfeffer
 - * gebratene Nudeln mit Geflügel und Gemüse
 - * Basmatireis
 - * Wokgemüse

- * Mangomousse
- * Cocospfannkuchen mit Limetten-Bananen
 - * gebrannte Limettencrème
 - * Ingwer-Mousse au chocolat
 - * exotische Früchte

Büffetvorschläge für alle Gelegenheiten:

Italienisches Büffet

- * Ricotta mit Gemüsesalat
- * Kirschtomaten und Mozarellakugeln mit Basilikum
- * marinierte Gemüse (Paprika, Auberginen, Zucchini, Zwiebel, Pilze, Fenchel, Chicorée, Oliven, getrocknete Tomaten – nach Saison)
 - * Meeresfrüchtesalat
- * Ruccola mit gebeiztem Lachs und Parmesan, Balsamico-Dressing
 - * Vitello tonnato
 - * Roastbeef marinato
 - * selbstgebackene Brotsorten

- * Lasagne al forno (Fleisch- oder Gemüselasagne)
- * Lammkeule mit Kräutern mariniert, Rotweinjus
 - * Pollo al limone
 - * Rosmarinkartoffeln
 - * grüne Tagliatelle

- * Panna cotta
- * Tiramisu
- * gebrannte Limettencrème
- * frische Früchte nach Saison

Büffetvorschläge für alle Gelegenheiten:

Flying Büffet

- * Frischkäsepralinen im Pumpernickel-Blüten-Mantel
- * Tomatenmousse mit Zucchini Salat (im Gläschen)
- * Salat von Garnelen, Geflügel, Mango und Papaya (im Gläschen)
 - * asiatisch gewürzte Hackbällchen
- * Linsensalat mit warm gerauchter Entenbrust (im Holzschiffchen)
 - * getrüffelte Kartoffelrahmsuppe (im Gläschen)
 - * Börek (mit Feta-Spinat-Füllung), Joghurtdip
- * Frühlingsrollen mit Gemüse und Shrimps, süß-saure Sauce
 - * Yakitorispieße vom Geflügel
- * Kreuzkümmel-Hähnchen auf Gemüse-Couscous (im Gläschen)
 - * Kalbsbäckchen auf Kartoffelpüree (im Gläschen)
 - * selbstgebackene Brotsorten
- * Panna cotta mit Fruchtsauce (im Gläschen)
 - * Mango-Delice (im Gläschen)

Büffetvorschläge für alle Gelegenheiten:

Großes Büffet

- * marinierte Gemüse (Paprika, Pilze, Zucchini, Auberginen, Linsen, Oliven, getrocknete Tomaten o.ä.)
 - * Auberginenröllchen mit Walnuss-Frischkäse-Füllung
 - * Meeresfrüchtesalat
- * Ruccola mit gebeiztem Lachs und Parmesan, Balsamico-Dressing
 - * Edelfischterrinen Limetten-Crème fraîche
 - * Gänseleberparfait mit Sauternesgelée
 - * Vitello tonnato
 - * Hirschkalbsrücken mit Apfelpreiselbeeren
 - * selbstgebackene Brotsorten
- * Edelfischroulade mit Lachskern, Safransauce
 - * warm gerauchte Entenbrust, Balsamicojus
 - * Roastbeef mit Kräutern, Kräuterjus
 - * feine Nudeln
 - * Kartoffelgratin
 - * verschiedene Gemüse
 - * gebrannte Limettencrème
- * Mousse au chocolat von dunkler und weißer Schokolade
 - * Tiramisu
 - * Panna cotta mit Fruchtsauce im Gläschen
 - * frische Früchte
 - * Crêpes Suzettes (am Büffet zubereitet)