

Lecker - Buffets und mehr ...

Mit uns sind Sie ein perfekter Gastgeber für Feierlichkeiten aller Art!
Betriebs- & Weihnachtsfeier ▪ Geburtstag & Kindergeburtstag ▪ Jubiläum
Einschulung ▪ Konfirmation ▪ Jugendweihe ▪ Brautverziehen ▪ Trauerfeier
Sommer- / Wintergrillen mit Freunden ▪ oder Ihre ganz spezielle Feierlichkeit
Buffets (ab 10 Personen)

Allgäuer-*Buffet* (Spezialitäten aus dem Allgäu)

Kalte Platten z.B.

- schwarzgeräucherter Schweinehals- und Schweinebauch
- Allgäuer Zwiebelfleisch
- geräucherte Forellenfilets mit frischem Meerrettich

Warmes Buffet z.B.

- Kartoffelsuppe
- gegrillte Schweinshaxe
- Schweinebraten
- Soße

Beilagen z.B.

- Blaukraut
- Knödel

Salat z.B.

- Kartoffelsalat
- Krautsalat
- gemischter Salat mit Dressing

Dessert z.B.

- Apfelstrudel mit Vanillesoße

Gourmet-*Buffet*

Suppe z.B.

- Kürbis- / Kokos- / Ingwersuppe

Kaltes z.B.

- Forellentatar auf rote Linsen- / Paprikasalat
- hausgebeizter Lachs
- Platte mit Roastbeef und Sahnepreiselbeeren

Warmes z.B.

- gebratenes Schweinefilet
- Putencurry

Beilagen z.B.

- mediterranes Gemüse
- Rosmarinkartoffeln
- Rigatoni
- Steinchampignonssoße

Salat z.B.

- verschiedene Blattsalate
- Tomatensalat
- Linsensalat
- Rote Beete

Dessert z.B.

- Lebkuchenparfait an Fruchtspiegel

Feinschmecker-*Buffet*

Suppe z.B.

- Mangoldsuppe mit Crevetten

Kaltes z.B.

- Wildschweinterrine mit Soße Cumberland
- gefüllte Paprika (Schafskäse)
- hausgemachte Antipasti

Warmes z.B.

- gegrillte Scampi in Kräuterbutter
- Barbarie-Entenbrust gebraten
- Entrecote am Stück gebraten

Beilagen z.B.

- Kartoffelgratin
- kleine Kartoffelknödel
- Rahmwirsing

Salat z.B.

- Wildkräutersalat mit Granatapfelkernen und Weißbrotroutons
- Rote Beete / Spitzkohlsalat
- Karotten- / Lauchsalat

Dessert z.B.

- geister Apfelstrudel mit Sahne und Fruchtsoße