

Beispiele für Buffetzusammenstellungen

Nr. 1

...was von allem

„Räucherfischplatte“

Räucherlachs, Graved-Lachs, Forellenfilet und Sahnemeerrettich

Honigmelone mit Knochenschinken

Kleine Partymettwurstchen

Lauchsalat mit Ananas und Käse, Waldorfsalat

Matjessalat in Essig und Öl und Geflügelsalat

Warm:

Knuspriger Grillschinken mit Bratenjus

„Züricher Geschnetzeltes“

vom Kalb mit frischen Champignons

Kartoffelgratin mit Käse überbacken

Basmatireis

Bayerisch Kraut

Dessert:

Großes Käsebrett Spezialitäten aus Deutschland und der Schweiz

(z.B. Tilsiter, Schweizer Käse, Emmentaler)

Steinofenbrot, Partybrötchen und Laugengebäck

Butter und Kräuterbutter

Schwarzwälder Beerenfrüchte mit Vanillesauce

Nr. 2

...was für „jeden dabei“

Chicoree – Schiffchen mit Shrimps
in Cocktailsauce

Variation von Blattsalaten mit Kartoffeldressing
und Seranoschinken

Griechischer Bauernsalat

Warm:

Putengeschnitzeltes Asia
mit Basmatireis

Tranchen vom Schweinefilet
mit Austernpilzkappen an Calvadosauce
mit Gemüseudeln und Mandelbroccoli

Dessert:

Buntes Käsebrett mit Obstgarnitur
und verschiedene Brot und Buttersorten

Zimtmousse mit Pflaumenkompott

Nr. 3

**...was mit Kleinigkeiten
(vielleicht für „Zwischendurch“)**

Räucherlachs auf kleinen Kartoffelröstis

Mettwürstchen und Fleischbällchen
Kleine Schweine- und Hähnchenschnitzel, bunt garniert

Mozzarellasticks
Blätterteigpastetchen mit Schinken-Käsefüllung
Blätterteigpastetchen mit Champignonfüllung

Kartoffeltaschen verschieden gefüllt

Mini Frühlingsrollen

Verschieden Saucen und Dips
Senf

Nudelsalat, Kartoffelsalat, Speckkartoffelsalat
und Griechischer Bauernsalat

Warm:

Pikant gewürzter Spießbraten
Braten aus dem Schweinerücken
Mini Haxen
Schwenkkartoffeln
Sauerkraut

Dessert:

Rustikales Käsebrett
mit verschiedenen Brot- und Buttersorten

Nr. 4

...was „zeitloses“

Schweinemedallions mit Fruchtgarnitur

Hähnchenkeulen

Partyfrikadellen

Kartoffelsalat

Nudelsalat

Balkansalat

Warm:

Schweinegeschnetzeltes mit
frischen Champignons in Rahmsauce
Butterspätzle

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesauce
Frischer Obstsalat

Nr. 5

**...was für „Otto-Normalo“
(geht immer)**

„Fischplatte“
Räucherlachs, Forellenfilet
und Graved Lachs
mit Sahne-Meerrettich und Senf-Dillsauce

Warm:

Schweinelenochen in einer
Pilzrahmsauce

Kartoffelgratin

Feines Buttergemüse

Dessert:

Käseauswahl mit Obstgarnitur
Verschiedene Brot und Buttersorten

Nr. 6

...was für die rustikale Leidenschaft

„Rustikale Platte“
Schweineschnitzel, Hähnchenschnitzel
und Partyfrikadellen

Verschiedene Saucen

Kartoffelsalat
Nudelsalat
Krautsalat

Warm:

Spießbraten an Bratenjus
Kartoffelklöße
Apfelrotkohl

Dessert:

Käseauswahl mit Obstgarnitur
Verschiedene Brot und Buttersorten

Nr. 7

...was für kalte Winterabende

Warm:

Hirschkeulenbraten an einer Preiselbeer-Pfeffersauce
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Gefüllte Pouladenbrüstchen
auf Tomatensauce mit Gemüserais

Lachsfilet an Weißweinsauce
mit Petersilienkartoffeln

Bunte Gemüseplatte
Fingermöhren, Erbsen, Prinzessbohnen und Blumenkohl
mit Sauce Hollandaise

Dessert:

Lebkuchen-Mousse
mit heißen Kirschen

Birnenfächer
an Ingwer-Schokoladensauce
mit Vanilleeis

Buntes Käsebrett mit Obstgarnitur
Verschiedene Brot- und Buttersorten

Nr. 8

...was „kurz & knackiges“

Variation von Blattsalaten mit Kartoffeldressing
und Seranoschinken

Griechischer Bauernsalat

Warm:

Lauchcremesüppchen
mit Crevetten

Asiatisches Putengeschnetzeltes
aus dem WOK
mit Basmatireis

Dessert:

Bunt garnierte Käsehäppchen
mit Brot und Butter

Vanillemousse mit Himbeersauce

Nr. 9

...was für den einfachen Abend

Kleine Schweineschnitzel
mit Fruchtgarnitur

Meatballs
mit Mixed Pickles garniert

Tortellinialat
mit Cherrytomaten
in Vinaigrette

Warm:

Kartoffelcremesuppe
mit Gartenkresse

Schweinegeschnetzeltes
mit frischen Champignons
in Kräutersahnesauce
mit Butterspätzle

Dessert:

Rote Grütze mit Sahne

Nr. 10

...etwas dass immer geht

Mozzarella-Spießchen
mit Tomaten und Basilikum
auf Blattsalaten
mit Balsamico-Dressing

Blätterteigpastetchen
mit Lachsfüllung
und creme fraîche

Herbstlicher Rohkostsalat
mit verschiedenen Toppings
(Streifen von Parmaschinken & Thunfisch)

Warm:

Champignoncremesuppe
mit Brotroutons

Rindergeschnetzeltes
„ Dijonaise „
in feiner Senfsauce
mit Penne Rigate

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesauce

Frischer Obstsalat
mit Vanillesauce

Nr. 11

...was für den Abend

Graved-Lachs und Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich

Seranoschinken
auf Melonenschiffchen

Blätterteigpastetchen
mit Gemüsefüllung

Hähnchenfiletmedaillons
mit Früchten garniert

Verschiedene Rohkostsalate
mit Vinaigrette und Joghurtdressing

Warm:

Medaillons vom Schweinefilet
auf Pilzragout

Fischfiletröllchen im Gemüseest
mit Dill-Limettensauce

Schupfnudeln
gemischter wilder Reis
Feine Gemüseauswahl

Dessert:

Gemischtes Käsebrett
mit frischem Obst

Bayrisch ´ Creme
mit Himbeermark

Sahnequark
mit Exotischen Früchten

Nr. 12

...noch was für den Abend

Geräucherter Lachs und Schillerlocken
mit Dill- Senfsauce

„Vitello tonnato“
Feine Scheiben vom Kalbsbraten
in Thunfisch- Karperntunke

Melonenspießchen
mit Parmaschinken

Schweinefiletmedaillons
mit Karambolestern

Verschiedene Rohkostsalate
mit Vinaigrette und Joghurtdressing

Warm:

Rinderbraten
in Salbeisauce

Ragout von Edelfischen
in Safransahnesauce

Kartoffelgratin
Limonenreis
Mandelbroccoli

Dessert:

Bunt garnierte Käsehappen
Rotweincreme
Schokoladenmousse

Nr. 13

...noch mal was rustikales

Verschiedene Räucherfische
Pfeffermakrelen, Schillerlocken
und Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Kasslerrücken mit Mixed Pickles

Wachholdergeräucherter Knochenschinken

Gefüllte Eier garniert

Roastbeefröllchen mit Spargel und Remouladensauce

Frisches Schweinemett mit Zwiebeln

Geflügelcocktail mit Mandarinen

Kartoffelsalat mit Gurkenwürfeln

Verschiedene frische Salate mit Dressing

Bunter Nudelsalat

Rheinischer Wurstsalat

Geräucherte Putenbrust mit Orangen

Hähnchenbrustfilets mit Kiwi und Ananas

Warm:

Würzige Ungarische Gulaschsuppe

Dessert:

Käseauswahl

Brotkorb mit Zwiebelbrot und Partybrötchen
Butter und Griebenschmalz

Weincreme mit Trauben

Rote Grütze mit flüssiger Sahne

Nr. 14

... was ohne „Warm“

Hähnchenfiletmedaillons
mit Karambole garniert

Tranchen von Geflügelroulade
mit Broccolifüllung

Scheiben von Tomaten mit Mozzarella,
frischem Basilikum in Balsamico-Dressing

Honigmelonenschiffchen
mit Serranoschinken

Baguettescheiben belegt mit Räucherlachs
und Sahnemeerrettich garniert

Frische Salate, Feld-, Friséé-, Rucola- und Radicchio
mit Essig / Öl- und Joghurtdressing

Dessert:

Käse - Igel
mit Happen von Gouda und Pumpernickel
Quark - Joghurtcreme
mit Beeren garniert
Gemischter Obstkorb

Nr. 15

...was italienisches

Mozzarella mit Tomaten
und Basilikum

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Italienische Fischplatte
„Frutti de Mare“

Warm:

„Pasta Gamberetti“
Penne arrabbiata in Sahnesauce mit Meeresfrüchten
aus der Riesenpfanne

„Saltimbocca“

Kalbssteaks gefüllt mit Parmaschinken und Salbei,
Safranrisotto und Kräuter-Champignons

Dessert:

Italienische Käseauswahl
mit verschiedenen Brot- und Buttersorten

Tiramisu
Frischer Obstsalat mit Maraschino

Nr. 16

...noch mehr italienisches

Mozzarella mit
Tomaten und Basilikum

„Frutti de Mare“
Verschiedene Räucherfische
und marinierte Meeresfrüchte
mit einer Dill-Senfsauce

Warm:

Tranchen vom Schweinefilet
auf Ratatouille

Butter-Gnocchis

„Tortellini al Forno“
Tortellini mit Schinkenstreifen
und frischen Kräutern in Sahnesauce
mit Käse überbacken

Dessert:

Käseauswahl
mit verschiedenen Brot- und Buttersorten

Erdbeer-Tiramisu

Nr. 17

...was zum Grillen

Rostbratwürstchen

Marinierte Schweinerückensteaks

Marinierte Schweinenackensteaks

Hähnchenfiletspieße

Scampi-Spieße

4 verschiedene Saucen

Variation von Blattsalaten
mit verschiedenen Dressings

Kartoffelsalat

Nudelsalat

Griechischer Bauernsalat

Brotauswahl

...und

Was darf es sonst noch sein?

Tische und Stühle, Tischdecken, Zelte, Heizstrahler, Beleuchtung?
Mit Hilfe unserer kompetenten und erfahrenen Equipment-Partner wird Ihr Event
zum vollen Erfolg.

Wie soll die Dekoration für Ihre Tische aussehen?

Können wir Ihnen bei der Ausgestaltung der Räume helfen?

Sie suchen noch einen DJ? Eine Live-Band? Künstler für Ihr Rahmenprogramm?
Kein Problem, sprechen Sie uns an!

Alle weiteren Fragen beantworten wir Ihnen selbstverständlich gerne persönlich.

Kontaktieren Sie uns jederzeit telefonisch oder per E-Mail:

Tel.: (02205) 913 271
Mobil: (0171) 260 65 14

E-Mail: info@gl-catering.com
Web: www.gl-catering.com

Wir freuen uns auf Sie!