

Angebote für Kalt / Warme Buffet`s

„Rustikales Buffet“

Suppen:

- Kartoffelsuppe
- Käse-Lauchsuppe

Schlachtwurstplatte:

- Leberwurst / Blutwurst / Knacker
- geräucherter Schinkenspeck
- Hackepeter

Kalte Gerichte / Salate:

- Kartoffel, Nudel, Eiersalat
- Geflügel, Zungensalat
- Rindfleischsalat

Warme Gerichte:

- Minihaxen oder Kassler Kamm
- Schweinekrustenbraten, Schweinebraten
- Rinderbraten
- Rinderrouladen (auch klein 100g)
- Lammbraten
- geschmorte Kalbshaxe
- geschmorte Schweinerippchen

- Schnitzel, Bouletten, Broiler
- gebratene Leber

Beilagen:

- Sauerkraut, Rotkraut, Rahmwirsing (saisonal)
- „klassische Gemüseplatte“
(Bohnen, Rosenkohl, Karotten, Erbsen, Blumenkohl)
- Kartoffelklöße, Salzkartoffeln
- Semmelknödel, Spätzle
- Kartoffelgratin

Dessert:

- rote Grütze mit Vanillesauce
- Grießflammerie
- Kirschgrütze

„Erbgericht-Klassiker“

- Suppen:
- Wildsuppe, Soljanka
 - klare Suppe mit Eierstich und Fleischklößchen
 - Cremesuppen nach Saison: Spargel, Bärlauch, Kürbis...
- Kalte Gerichte / Salate:
- Aufschnittplatte
 - Käseplatte
 - Rohkostplatte mit verschiedenen Dip`s (Sommer)

 - Schichtsalat
 - Käsesalat
 - Bohnen-Gurkensalat
 - Matjessalat
 - Lachs-Kräuter Crepe Röllchen
- Aufläufe:
- Schinkenröllchen Auflauf
 - gefüllte Champignonköpfe mit Käse überbacken
- Warme Gerichte:
- Käsewiener im Speckmantel
 - Steak mit gebratenen Champignons
 - Steak mit Würzfleisch & Käse überbacken
 - Steak mit Zwiebeln gebraten (kleine Rostbrätl)
 - Steak mit weißen und grünen Spargel (saisonal)
 - Hackfleischrolle im Blätterteig
 - Schweine- oder Rinderzunge mit Spargel
- Dessert:
- Obstplatte
 - Schokoladen / Nougatmousse
 - Limetten-Quarkcreme mit Himbeerragout
 - Fruchtcreme nach Saison
- Weihnachtliches:
- Lebkuchenmousse
 - Orangen-Marzipancreme
 - Gewürzkuchen

Buffet „Italienische Art“

Suppen:

- Minestrone
- kalte pikante Gemüsesuppe – für den heißen Sommer

Kalte Gerichte/ Salate:

- Vitello Tonnato (kalter Braten mit Thunfischsauce)
- Bauernsalat mit Fetakäse und Balsamico
- Panzanella (gekühlter Brotsalat)
- Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum
- gefüllte Auberginenröllchen mit Lachstatar

- Focaccia (Kartoffelbrot)

Aufläufe:

- Lasagne
- Nudelaufwurf
- Gnocchi Pfanne mit Hähnchenfleisch, Gemüse, Gorgonzola

Warme Gerichte:

- Saltimbocca (Steak mit Salbei und Parmaschinken gebraten)
- Putensteak mit Tomate & Mozzarella
- Steak in Parmesan-Eihülle gebraten
- Schweinefleischröllchen mit Rucola & Parmesan gefüllt, oder mit Backpflaumen & Walnüssen gefüllt oder mit Fetakäse, getrockneten Tomaten & Bärlauch gefüllt
- Hähnchenbrust Diavola (scharf mariniert)

- Wels Filet mit Limetten und Rosmarin gebraten
- Scampi mit Chili, Knoblauch in Olivenöl gebraten
- Rotbarschfilet, Wildlachsfilet mit Tomaten-Fenchelgemüse

Beilagen:

- toskanisches Gemüse
- Caponata (Paprika, Zucchini, Auberginenragout)
- Rosmarinkartoffeln
- Gnocchi divers: Parmesan, Kräuter, Waldpilze (saisonal)
- Limonen Gnocchi, Oliven Gnocchi

Dessert:

- Tiramisu
- Mocca-Panna Cotta

„Fingerfood“

Belegte Baguette mit:

- Kochschinken
- luftgetrockneter Schinken
- Lachsschinken
- Salami
- Hackepeter
- Wurstsorten divers
- Schnittkäse, Weichkäse

Preis pro Stück: 1,00€

- Räucherlachs
- Wildsalami (saisonal)
- Ziegenfrischkäse

Preis pro Stück: 1,30€

Mini-Semmeln mit:

- Eiersalat
- „Ulbersdorfer Fischsemmel“

Preis pro Stück: 1,30€

Angebote Kuchen & Torten
(alle Kuchen & Torten werden von uns selbst gebacken)

- Donauwelle
- Meereswelle mit Kirsch-Sahne oder Zitronen-Sahnefüllung
- Dresdner Eierschecke
- Aprikose-Creme fraiche
- Kleckskuchen
- Wölkchenkuchen
- Mandelkuchen
- Obst-Gelleekuchen
- Gewürzkuchen (Weihnachtszeit)
- Eierlikörkuchen
- Bienenstich
- Kaffeekuchen
- Mohn-Schmand Kuchen
- Heidelbeer-Schmand Kuchen
- Zuckerkuchen
- Apfel-Streussel oder Apfel mit Decke
- Pflaumenkuchen (saisonal)
- Rhabarberkuchen (saisonal)
- Rotkäppchen Kuchen

- Schwarzwälder Kirschtorte
- Fruchtcremetorte nach Saison

Torten mit Schokoladenaufschrift zum Geburtstag

Preise je Kuchen 30,- €, Torte 35,- € (je nach Größe und Aufwand!)

Wir machen vieles möglich, aber auch wir sind abhängig von den saisonalen Gegebenheiten und das ist ja auch GUT so!!!

So gibt es zum Beispiel:

Im Frühjahr: Bärlauch & Spargel!

Im Sommer: Erdbeeren, Pfirsiche, Pfifferlinge und
Tomaten-die richtig gut schmecken!

Im Herbst: Kürbis, Waldpilze, Nüsse & Birnen!

Im Winter: Rosenkohl, Wirsing, Rotkohl,
Orangen und die typischen Wintergewürze!

Deshalb gibt es in den verschiedenen Jahreszeiten eine zusätzliche Vielfalt von Gerichten, die hier nicht alle aufgeführt sind!

Wir beraten Sie gern!

Des Weiteren bieten wir auch diverse Wildgerichte an (wenn dem Jägersmann was vor die Flinte läuft...) zum Beispiel: Rehbraten, Wildschweinbraten oder Hirschbraten!

Bei allen Buffets im Haus sind diverse Brotsorten und Butter dabei.

Bei einem Außer Haus Buffet bestellen Sie dies bitte extra dazu.

Und zum guten Schluss!

Sie können aus den verschiedenen Themen Buffets wählen, soll heißen Sie müssen sich nicht auf ein Buffet festlegen.

Der Preis richtet sich nach denen von Ihnen gewählten Speisen und Umfang. Kurz gesagt liegen die Preise für ein Außer Haus Buffet zwischen 14€ und 18€ pro Person, für ein Buffet im Haus zwischen 18€ und 22€ pro Person!

Wie gesagt, dies sind Richtwerte!

Soll das Buffet zu Ihnen nach Hause geliefert werden, berechnen wir eine Fahrkostenpauschale je nach Entfernung. (An „auftragsstarken Tagen“, können wir leider nicht liefern)

Vegetarisches Buffet:

Vorspeisen:

- Brotsalat
- Bauernsalat
- Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum

- marinierter Ziegenfrischkäse
- Kräuterquark, Bärlauch Quark (nur saisonal)

- Blattsalat mit unserem Hausdressing
- Salat von weißen und grünen Stangenspargel mit Holunderblütenvinaigrette (nur saisonal)
- Kartoffel oder Nudelsalat mit Oliven, getrockneten Tomaten, roten Zwiebeln, gerösteten Sonnenblumenkernen Parmesanspänen und Olivenöl
- Cous Cous-Salat

- Auberginen & Zucchini Scheiben in Parmesan-Eihülle gebraten

- gebackener Fetakäse

Hauptgerichte:

- Walnussgnocchi mit gebratenen Champignons, Petersilienwurzeln, Birnen und Gorgonzola dolce

- Tagliatelle (Bandnudeln) mit Limonen Butter, Tomaten, Rucola und Parmesan

- Bärlauch Gnocchi oder Ziegenkäsegnocchi mit gebratenem Gemüse oder gebratenem Spargel

- Gebratene Tomatenpolenta mit Parmesan überbacken

- „Ligurische Kartoffelpfanne“, mit roten Zwiebeln, Zucchini, getrockneten Tomaten, Oliven und Kumin