

# Buffetauswahl

## Buffet 1

Hausgemachter Graved Lachs  
mit einer Honig Senf Soße  
an Kartoffel-Gurkensalat

Orangen-Chicorée-Salat  
mit Grönlandgarnelen

Carpaccio von der Kalbskeule  
an Thunfisch-Crème

Variation von Blattsalaten  
mit Kräuter- und Balsamico- Vinaigrette

Gebratene Maispouardenbrust  
und geschmolzene Petersilienkartoffeln

Ragout vom Weidelamm  
In Tomaten-Oliven -Sugo  
mit Basmati-Reis

Frisches Gemüse vom Markt

Tarte von der dunklen Schokolade  
mit Espresso-Gelee

Frischer Früchtespiegel

Brotkorb und gesalzene Butter

52,30 €uro

## Buffet 2

In Kräutern gebratene Wachteln  
auf Balsamico-Linsen

Roastbeef-Tranchen  
an Johannisbeer-Soße

Marinierte Garnelenspieße

Variation von Blattsalaten  
dazu Sesam- und Kräuter-Vinaigrette

Gebratenes Schwarzfeder-Huhn  
an Schalotten Soße  
und französischem Camargue-Reis

Ragout von der Kalbskeule  
mit Speck-Kartoffeln

Frische Gemüseauswahl

Panna Cotta mit Himbeersoße

Ananas-Papaya-Salat

Caipi-Sorbet

Brotkorb und gesalzene Butter

54,60 €uro

# Buffetauswahl

## Buffet 3

Dijon-Senfsuppe

Spiegelplatte von Räucherfischen

Roastbeef-Tranchen  
an Johannisbeer-Soße

Tomate- Mozzarella  
an Basilikum-Vinaigrette

Variation von Blattsalaten  
mit Kräuter-Vinaigrette

Brotkorb und gesalzene Butter

Lachs und Zander im Wurzelsud  
mit Rahmkartoffeln

Tranchen vom Schweinefilet „Winzer Art“  
mit Macaire-Kartoffeln

Gemüse der Saison

Pfälzer Weinschaumcrème

Marinierte Früchte  
und Sorbet Variation

55,90 Euro

## Buffet 4

Pfifferlingcremesuppe

Tapas-Variation

Brotkorb, gesalzene Butter

Am Stück gebackene Kalbshaxe am  
Buffet tranchiert mit einer Gemüse  
Auswahl  
und Rosmarin-Kartoffeln

Zanderfilet unter einer Kartoffelkruste  
auf Blattspinat

In Kräutern marinierte Lammkrone  
mit Tomatenrisotto  
und gebratenen Auberginen

Exotische Früchte  
dazu eine Sorbetvariation

Campari-Terrine mit Orangenfilets

Mousse von der zartbitteren Schokolade

63,90 Euro

# Buffetauswahl

## Buffet 5

Minestrone

Bohnen „Toskanische Art“  
Tomaten und Kräuter  
in Olivenöl und Essig eingelegt

Bruschetta  
mit Tomaten, Avocado-creme und  
Oliventapenade

Gebratene Paprika  
in Knoblauch-Thymian-Öl

Salat von Radicchio und Frisée  
in kräftiger Kräuter-Vinaigrette

Tomate-Mozzarella  
dazu Buschbasilikum und Balsamicoessig

Auswahl von Ciabatta, Baguette  
Knoblauchbrot und Salzbutter

Penne All`Arrabiata  
mit Parmesan gratiniert

Doradenfilet in Kräutern und  
Weißweinsauce

Rosa gebratenes Roastbeef am Buffet  
tranchiert  
mit roten Schmorzwiebeln

Mediterrane Gemüseauswahl

Pfälzer Traubenkuchen

Marinierte Südfrüchte

56,90 €uro

## Buffet 6

Consommé von der Ente

Gegrillte Champignons  
in Kräutern und Knoblauch

Gegrilltes Gemüse  
mit würzigem Joghurt-Dip und  
Avocado-creme

Melonenspalten mit Parmaschinken

Bunter Blattsalat  
in kräftiger Kräuter-Vinaigrette

Auswahl von Ciabatta, Baguette  
Knoblauchbrot und Salzbutter

Gefüllte Cannelloni  
in Frischkäse-Knoblauchsauce

Variation von gebratenem aus  
Fluss und Meer mit Duftreis

Rinderbraten in italienischem Rotwein  
eingelegt  
mit Rosmarin-Kartoffel-Spalten

Mediterrane Gemüseauswahl

Panna Cotta mit Himbeer-Sauce

Knisterndes Champagner-Aprikosen-  
Sorbet

59,90 €uro

# Buffetauswahl

## Buffet 7

Geräucherte Pfälzer  
Kartoffelcremesuppe

Schweinefilet gefüllt mit Backpflaumen

Variation von gefüllten Crêpes  
mit Spinat und Frischkäse

Pikanter Rindfleischsalat mit Kräutern  
und Gemüsestreifen

Auswahl an frischen Blattsalaten  
dazu Kräutervinaigrette und  
Joghurtdressing

Brotkorb mit gesalzener Butter

Tranchen von dem Maishähnchen  
an Dijon-Senf-Soße  
dazu Duftreis

Pfälzer Kräuterbraten in Altbierjus

Frisches Gemüse mit Mandelbutter

Ganzer Salm im Blätterteig  
dazu Kartoffelgratin

Mariniertes Obst an einer Eisvariation

Trauben-Mandel-Schnitte

50,90 Euro

Eine Auswahl an internationalen Käsespezialitäten stellt Ihnen unser Köcheensemble auf Wunsch stets passend zur Saison und zum Anlass individuell zusammen.

**Wegen saisonaler Preisschwankungen kann es bei allen Buffets und Menüs zu einem Aufpreis von bis zu 15 % kommen! Ihr Veranstaltungsplaner wird eine nötige Preiserhöhung und mögliche Maßnahmen um diese Kostensteigerung zu relativieren vor Ihrer Veranstaltung mit Ihnen besprechen.**

Gerne erstellen wir Ihnen auch ein Buffet, was auf Ihre individuellen Wünsche abgestimmt ist.