

Liebe Kunden!

Sie planen eine Feier und benötigen ein tolles Essen?

Dann sind Sie bei uns genau richtig, denn gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl behilflich.

Wir achten darauf, dass unsere Produkte mit höchster Qualität zubereitet werden und beziehen viele Lebensmittel von regionalen Anbietern. Das Rindfleisch verwenden wir natürlich von unseren eigenen Bio-Kühen.

Die folgenden Buffetvorschläge stellen eine Auswahl unserer Möglichkeiten dar.

Selbstverständlich erhalten Sie bei uns auch die Möglichkeit einer persönlichen Beratung, sowie der individuellen Zusammenstellung Ihres Buffets.

Das Essen kann von Ihnen abgeholt werden oder wird gegen Aufpreis von uns auch zu Ihnen geliefert.

Eine gewisse Auswahl an Besteck und Leihgeschirr ist vorhanden und kann ebenfalls gegen einen Aufpreis bei uns ausgeliehen werden.



Kalte Platten und Vorspeisen

- ❖ Rustikale Schlemmerplatte mit Blutwurst, Leberwurst, Mett, Pfefferbeißer, Mettenden, Frikadellen und Schnitzelchen
- ❖ Aufschnittplatten mit diversen Wurst und Schinkensorten
- ❖ Fischplatte mit geräucherter Forelle, geräuchertem Lachs, Scampis etc.
- ❖ Käseplatte (aufwendig garniert)
- ❖ Gebratene Hähnchenkeulen
- ❖ Antipasti mit gebratenem Gemüse (z.B. Auberginen, Zucchini, Paprika, Pilze), Oliven, gefüllte Champignons, gefüllte Kirschpaprikas, Peperoni, luftgetrocknete Salami und Schinken, getrocknete Tomaten
- ❖ Parmaschinken mit Honigmelone
- ❖ Garnelencocktail
- ❖ Carpaccio – hauchdünne Scheiben von rohem Rinderfilet mit geraspeltem Parmesankäse, Olivenöl und Balsamessig
- ❖ Vitello Tonnato

Fingerfood / Snacks

- ❖ Mini-Mozzarella-Kirschtomaten-Sticks mit frischem Basilikum und Balsamicodressing
- ❖ Hähnchensticks mit Mango-Chutney-Soße
- ❖ Partyfrikadellen
- ❖ Kleine Schweineschnitzelchen mit knuspriger Mandelpanade
- ❖ Datteln oder wahlweise Backpflaumen im Speckmantel
- ❖ Blätterteigschnecken wahlweise mit Schinken und Frischkäse, mit Speckwürfeln und Frischkäse, mit Thunfisch oder Hackfleisch mit italienischen Kräutern
- ❖ Partyschnittchen / Cannapés mit Scheiben von Baguettebrotstangen
 - belegt mit Forelle oder Räucherlachs, garniert mit Dill, Ei und Meerrettich,
 - bunt gemischt belegt mit Salami, Kochschinken, Putenbrust, Kasseler, Schweinebraten, garniert mit Spargelspitzen, Paprika, Remoulade oder Gürkchen
 - belegt mit Gouda, Bresso oder Camembert

Alle Cannapés werden dekorativ garniert
- ❖ Käsewürfel mit Obstgarnitur
- ❖ Gefüllte Eierhälften
- ❖ Tortilla-Ecken

Salate

- ❖ Mozzarella auf Tomaten mit frischem Basilikum und Balsamicodressing
- ❖ Frische Blatt- und Rohkostsalate (Tomaten, Gurken, Mais, Paprika, Möhren, Bohnen, Salate der Saison)
- ❖ Bayerischer Kartoffelsalat mit Speckwürfeln und Brühe
- ❖ Klassischer Kartoffelsalat mit Mayonaise
- ❖ Krautsalat
- ❖ Eiersalat
- ❖ Reissalat
- ❖ Geflügelsalat
- ❖ Nudelsalat klassisch, bunter Nudelsalat oder mediterraner Nudelsalat
- ❖ Spaghettisalat
- ❖ Tomaten-, Gurken-, Bohnensalat
- ❖ Waldorfsalat
- ❖ Feldsalat mit Speckwürfeln
- ❖ Ruccolasalat mit Pinienkernen

wahlweise mit verschiedenen Dressings

(Joghurt, Sauerrahm, Sahne oder Öl-Essig-Vinaigrette)

Suppen & Eintöpfe

- ❖ Klare Rindfleischsuppe mit Markbällchen und JulienneGemüse
- ❖ Hühnersuppe mit JulienneGemüse
- ❖ Gulaschsuppe mit viel Rindfleisch
- ❖ Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem
- ❖ Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch
- ❖ Mitternachtssuppe
- ❖ Kartoffelsuppe mit Würstchen
- ❖ Erbsensuppe
- ❖ Indischer Feuertopf mit Putenfleisch
- ❖ Zucchini cremesuppe mit Curry verfeinert

Fleischspezialitäten vom Rind

- ❖ Rinderrouladen
- ❖ Rinderbraten
- ❖ Sauerbraten
- ❖ Hüftsteaks in Zwiebel-Sahne-Soße
- ❖ Rindergulasch mit Pilzen und Paprika
- ❖ Burgunderbraten
- ❖ Tafelspitz mit Meerrettichsoße
- ❖ Kohlrouladen
- ❖ Saltimbocca (vom Kalb)

Fleischspezialitäten vom Geflügel

- ❖ Putensteaks mit Spinat und Feta in Käse-Sahne-Soße
- ❖ Putengeschnetzeltes mit Curryrahmsoße und Früchten (wahlweise mit Pilzrahmsoße)
- ❖ Hähnchenbrustgeschnetzeltes mit Curryrahmsoße und Früchten (wahlweise mit Pilzrahmsoße)
- ❖ Hähnchenbrust-Saltimbocca wahlweise mit Putenbrust oder Kalbfleisch
- ❖ Hähnchenschnitzel mit knuspriger Mandelpanade
- ❖ Hähnchenbrust mit Mango-Chutney-Soße
- ❖ Gebratene Hähnchenkeulen
- ❖ Gebratene Gänsekeulen

Fleischspezialitäten vom Schwein

- ❖ Spießbraten
- ❖ Krustenbraten (aus dem Schinken gepökelt) wahlweise auch mit gedünsteten Äpfeln und Zwiebeln
- ❖ Burgunderbraten
- ❖ Elsässer Würzfleisch (Schweinelumme mit Gouda und Tomaten)
- ❖ Kasseler
- ❖ Schweinehaxen
- ❖ Leberkäse
- ❖ Schweinelendchen mit Champignon-Rahmsoße
- ❖ Schweinemedallions mit Zwiebeln und Speck
- ❖ Schnitzel und Partyfrikadellen
- ❖ Currywurst, geschnitten in Currysoße
- ❖ Lasagne

Fleischspezialitäten vom Lamm

- ❖ Lammbraten
- ❖ Lammfilet

Spezialitäten vom Fisch

- ❖ Lachsfilet in Dillrahmsoße
- ❖ Lachsfilet mit Kartoffel-Käsekruste
- ❖ Überbackener Seelachs
- ❖ Mediterraner Kabeljau auf Gemüsebett

Beilagen

- ❖ Kartoffelklöße
- ❖ Salzkartoffeln
- ❖ Kartoffelspalten
- ❖ Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck
- ❖ Kartoffelgratin mit knuspriger Käsehaube
- ❖ Kartoffelpüree
- ❖ Bratlinge von kleinen Kartoffelchen mit Knoblauchpfeffer
- ❖ Rosmarinkartoffeln
- ❖ Butterspätzle und Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln
- ❖ Butterreis

Gemüse

- ❖ Gemischte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise oder Sauce Bearnaise
- ❖ Prinzessbohnen im Speckmantel
- ❖ Gemüselasagne
- ❖ Mediterrane Gemüsepfanne
- ❖ Gefüllte Paprikaschoten mit Frischkäse
- ❖ Sauerkraut
- ❖ Apfelrotkohl
- ❖ Grünkohl, auch mit Kartoffeln untereinander
- ❖ Frischer Spargel (saisonal)

Regionale Spezialitäten

- ❖ Warmer Kartoffelsalat
- ❖ Pannbrei (Wöschbrei) mit Eiern und Speckwürfeln
- ❖ Biersupp (Biersuppe)
- ❖ Püffert
- ❖ Panhas
- ❖ Roter Heringssalat
- ❖ Möhren bürgerlich mit Speckwürfelchen
- ❖ Schnibbelbohnsuppe

Sonstiges

- ❖ Kräuterbutter
- ❖ Tomatenbutter
- ❖ Kräuterdip
- ❖ Tzaziki
- ❖ Mango-Chutney-Dip
- ❖ Toscana-Dip
- ❖ Dattel-Dip
- ❖ Rucola-Schinken-Dip
- ❖ Obatzter mit Feta
- ❖ Delikatess-Griebenschmalz
- ❖ Gemischter Brotkorb mit Partybrötchen
- ❖ Stangenbrot

Desserts

- ❖ Rote Grütze mit Vanillesoße
- ❖ Frischer Obstsalat wahlweise mit Vanillesoße
- ❖ Mousse au Chocolat
- ❖ Vanille- oder Schokopudding mit Sahne
- ❖ Kirsch-Philadelphia-Creme mit gerösteten Mandeln
- ❖ Crème Brûlée
- ❖ Cappuccinodessert mit Amarettini
- ❖ Himbeertraum



- ❖ Tiramisu (klassisch mit Löffelbiskuits und Espresso)
- ❖ Himbeertiramisu
- ❖ Advent-Tiramisu (mit Beeren und Spekulatius)
- ❖ Erdbeer-Kokos-Traum
- ❖ Schokoladen-Frischkäse-Crème
- ❖ Baileyscrème
- ❖ Mocca Creme

Wir freuen uns, wenn Sie in unserem Buffetangebot fündig geworden sind.

Ihre Familie Kaltenbach