

Buffets Herbst - Winter

Verehrte Gäste, Gourmands und Gourmets,
hier unsere Vorschläge zu winterlichen Buffets, die wir gerne ab 40 Personen für Sie zubereiten.

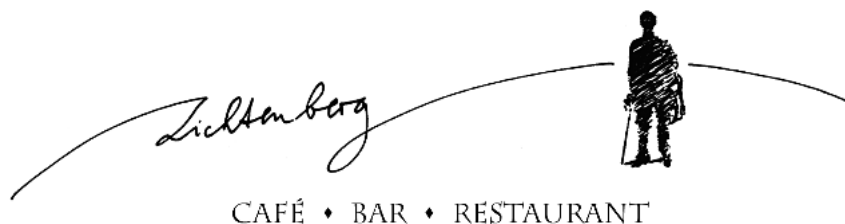
Bestimmt haben Sie individuelle Wünsche oder Lieblingsgerichte?

Sofern Ihnen unser Angebot grundsätzlich gefällt,
können wir gerne Änderungen oder Alternativen in einem persönlichen Gespräch abstimmen.

Nun schauen Sie sich unsere Vorschläge in Ruhe an, lassen Sie sich inspirieren und wir würden uns freuen, wenn Ihnen sprichwörtlich
'das Wasser im Mund zusammenläuft'.

Ihr Team vom Lichtenberg





Buffet 1

Bunte Wintersalate :

Feldsalat, Friséesalat, Chicorée in zwei Farben, Endiviensalat, Romanasalat
und vieles mehr mit allerlei Leckereien :
Geröstete Sonnenblumenkerne, gehobelter Parmesan, gehobelter Rettich, getrocknete
Tomaten, hausgemachte Kräuter-Knoblauch-Croûtons
und zweierlei Dressings
(Quitten-Apfel-Vinaigrette und unser leckeres Haus-Dressing)

Vorspeisen :

Salat vom Hokaido-Kürbis und Boskop-Apfel mit Ingwer-Dressing und Schafskäse
Marinierte Zucchini mit frischem Oregano
Ziegenfrischkäse mit Hibiskus-Honig auf Rote Bete-Salat mit Birnen und Walnüssen
Mit Pflaumen und Feigen gefülltes Schweinefilet
auf Salat von der französischen Champagner Linse mit Pastinaken-Apfel-Vinaigrette
Blumenkohlsalat in Parmesan-Anchovis-Vinaigrette
mit gebratenen Rinder-Tatar-Bällchen

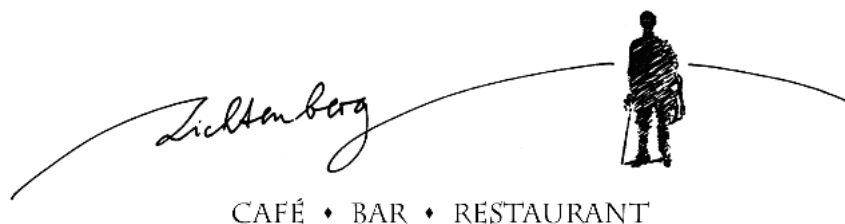
Hauptgerichte:

Geschmorte Entenkeule in Rotweinjus mit Wirsing à la crème
und Mohn-Schupfnudeln

Filet vom Zander in Riesling-Sauce mit Trauben,
Champagnerkraut mit karamellisierter Ananas und Petersilien Kartoffeln
Quiche vom Hokaido-Kürbis mit Rosinen und Frischkäse

Desserts: Granatapfel-Heidelbeere Mousse Spekulatius-Orangen Crème
€ 54,90 netto / € 58,74 brutto

Zum Dessert bieten wir gerne zusätzlich Käse an.
Eine Auswahl von, z.B. Bergkäse, Reblochon, Tête de Moine, Calvados-Camembert, Crottin
de chavignol, Gorgonzola mit Nussbrot und Feigensenf
€ 13,90 netto / € 14,87 brutto



Buffet 2

Bunte Wintersalate :

Feldsalat, Friséesalat, Chicorée in zwei Farben, Endiviensalat, Romanasalat
und vieles mehr mit allerlei Leckereien :
Geröstete Sonnenblumenkerne, gehobelter Parmesan, gekochte Wachteleier, Tomaten,
hausgemachte Kräuter-Knoblauch-Croûtons
und zweierlei Dressings
(Granatapfel-Vinaigrette und Balsamico-Dressing)

Vorspeisen :

Rosenkohl-Apfel Salat mit Balsamico Dressing und Büffel-Mozzarella
Salat von Williams Birne und Sellerie mit Parmaschinken Chips
Wildschwein Bratwurst auf Spitzkohl-Salat mit Cranberries
in winterlicher Gewürz-Orangen-Vinaigrette
Frische geräucherte, gebratene und marinierte Fischfilets (nach Tagesfang),
dazu mit Limonen-Meerrettich
Gebratene bunte Paprika mit Knoblauch-Koriander-Kalamata-Olivenöl
Belugalinsen, Berg- und französische Champagner-Linsen
mit Schalotten-Vinaigrette und gegrillter Wachtel

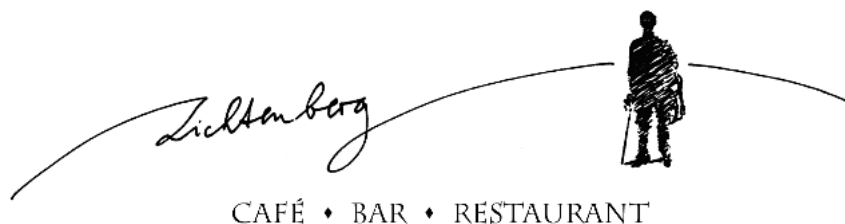
Hauptgerichte :

Zart geschmorte Hirschkeule in Wacholder-Preiselbeerjus, sautierter Rosenkohl mit Speck
und kleine Kartoffelklöße
Gebratenes Kabeljauloin in Orangen-Senfsauce auf glasiertem Porrée,
dazu Pürée vom Hokaido-Kürbis
Auberginen-Moussaka mit Ziegenkäse gratiniert

Desserts:

Bratapfel -Tiramisu
Beeren Mousse mit karamellisierten Esskastanien Zwetschgen Panna Cotta
€ 65,90 netto / € 70,51 brutto

Zum Dessert bieten wir gerne zusätzlich Käse an.
Eine Auswahl von, z.B. Bergkäse, Reblochon, Tête de Moine, Calvados-Camembert, Crottin
de chavignol, Gorgonzola mit Nussbrot und Feigensenf
€ 13,90 netto / € 14,87 brutto



Buffet 3

Bunte Wintersalate :

Feldsalat, Friséesalat, Chicorée in zwei Farben, Endiviensalat, Romanasalat
und vieles mehr mit allerlei Leckereien :
Geröstete Kürbiskerne, gehobelter Parmesan, gekochte Wachteleier, Tomaten,
hausgemachte Kräuter-Knoblauch-Croûtons
und zweierlei Dressings (Blue cheese und Orangen-Dressing)

Vorspeisen :

Fenchel-Orangen-Salat
Variation von marinierten Gemüsen (Zucchini, Paprika, Aubergine und Karotte) Glasierte
Entenbrust in Teriyaki Sauce auf Champagner-Linsen-Salat
mit hausgemachtem Quitten-Ingwer-Kompott
Marinierter Kalbstafelspitz in Preiselbeer-Sauce
Neptuns Variation: mit Gambas, Flusskrebse, Muscheln, Fischfilets nach Tagesangebot,
dazu Meerrettichsauce und Zitronen-Crème-fraîche
Salat von dreierlei Kartoffeln in Beeren-Dressing, Wachtelei,
Schafskäse im rosa Beeren-Kräuter Mantel

Hauptgerichte :

„Sous vide“ gegartes Rinderfilet in Trüffeljus, dazu Spitzkohl mit Williams-Birne
und Pistazien-Klöße
Skrei (Winterkabeljau) in Muschel-Champagner-Sauce
mit Wintergemüse und Pastinaken-Pürée
Rote Bete-Spinat-Knödel auf Süßkartoffel-Ragoût

Desserts :

Nougat-Mousse mit weißem Kakao Schaum Maronen-Orangen-Tiramisu mit Spekulatius
Kaffeecrème mit Irish-Coffee-Gelée
€ 74,90 netto / € 80,14 brutto

Zum Dessert bieten wir gerne zusätzlich Käse an.
Eine Auswahl von, z.B. Bergkäse, Reblochon, Tête de Moine, Calvados-Camembert, Crottin
de chavignol, Gorgonzola mit Nussbrot und Feigensenf.
€ 13,90 netto / € 14,87 brutto