

Buffetvariationen

MS Adler nature



Variante 1:

Kaltanteil:

- Frische verschiedene Blattsalate, mit Cocktailtomaten, Orangenfilets und Pinienkernen (vegan)
Dressing: (1 x fruchtige Vinaigrette, 1 x Joghurt, vegetarisch)
- Apfel-Lauch-Schichtsalat mit Ananasdekoration (vegetarisch)
- Gurkensalat, klassisch süß sauer (vegan)
- Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum und Balsamico (vegetarisch)
- Cocktailtomaten gefüllt mit Frischkäse, gespießt (vegetarisch)
- kleine Hackbällchen, mit Chilidip, anteilig: Falafellbällchen auf Joghurt-Minz-Dip (vegan)
- Dünner Serranoschinken mit Melonenschiffchen
- Lachstatar auf Röstitaler mit Joghurt
- Matjessalat (hausgemacht)
- Fischplatte geräuchert, mit verschiedenen Sorten Räucherfisch, dazu Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne
- Brotkorb mit kleinen Brötchen, Schwarzbrot und Weizenbaguette
- Rosen von der Butter, Kräuterbutter und Tomatenbutter

Warmanteil:

- Wildlachs auf Blattspinatsockel
- Kräuterhähnchen von der Brust auf einem Tomaten-Zucchini Ragout
- Schweinefilet, ganz geschmort und geschnitten, auf einer Kräuter-Senf-Sauce

Beilagen:

- Kartoffelgratin Taler, Kräuterkartoffeln gebacken, (vegan)
- Buttergemüse mit Bohnen, Erbsen, zweifarbige Möhren -geröstet-
- mediterranes Grillgemüse (vegan)

Vegetarisch / vegan:

- Mit Couscous gefülltes Gemüse (Zucchini, kleine Paprika)
- Gnocchipfanne (vegan)

Danach:

- Käseplatte mit verschiedenen Sorten Weichkäse, Blauschimmelkäse, Kräuterrollen und Scheibenkäse,
- Obstplatte, verschiedene Sorten Obst, mundgerecht aufgeschnitten (auch mit Schokofrüchten)
- Desserts portioniert im Glas, verschiedene Sorten (1 Glas / Person)

Variante 2:

Kaltanteil:

- Gemischte Salatplatte mit Gemüse der Saison auf einer Platte angerichtet
Dressing: 1 x Mango Curry, 1 x Tomaten-Rosmarin Vinaigrette, 1 x Joghurt
- Weißkrautsalat
- Carpaccio von Apfel und Rote Beete
mariniert mit Kräutervinaigrette (vegan)
- Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum und Balsamico (vegetarisch)
- Antipasti hausgemacht (vegan)
- kleine Hähnchenspieße mit Dip
- Nudelspieße oder Nudelnester, portioniert angerichtet (vegetarisch)
- Platte mit Roastbeef, kalt aufgeschnitten, mit Remoulade
- Fischplatte geräuchert, mit verschiedenen Sorten Räucherfisch, dazu Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne
- Crepesroulade gefüllt mit Creme und Graved Lachs,
- Garnelenspieße
- Brotkorb mit kleinen Brötchen, Schwarzbrot und Weizenbaguette,
- Rosen von der Butter, Kräuterbutter und Tomatenbutter,

Warmanteil:

- Zanderfilet auf der Haut gebraten, auf JulienneGemüsebett, dazu eine Dijon-Senf-Dil-Sauce
- Kräuterrinderbraten auf einer kräftigen Sauce
- Hähnchenbrust überbacken
anteilig mit Tomate Mozzarella mit Pfirsich und Käse,

Beilagen:

- Kartoffelgratin Taler
- Rosmarinkartoffeln (vegan)
- Buttergemüse mit Bohnen, Erbsen, zweifarbige Möhren geröstet,
- Mediterranes Grillgemüse (vegan)

Vegetarisch / vegan:

- Couscous gefüllte Gemüse (Zucchini, kleine Paprika),
- Gnocchipfanne (vegan)

Danach:

- Käseplatte mit verschiedenen Sorten Weichkäse, Blauschimmelkäse, Kräuterrollen und Scheibenkäse
- Obstplatte, verschiedene Sorten Obst, mundgerecht aufgeschnitten (auch mit Schokofrüchten)
- Desserts portioniert im Glas, verschiedene Sorten (1 Glas / Person)