

## Buffetvariationen – jetzt wird's heiß

### Vorspeisenauswahl

Feldsalat mit Kürbissölvinaigrette, Speck und Knoblauch-Croutons

griechischer Salat mit Feta und marinierten Oliven

Porree-Quiche mit Wildkräuterdip

Fetakäse mit Honig und Thymian im Filoteig  
auf Rote Bete-Schmandsalat

Geräucherter Heilbutt im Kräutercrepes mit Creme Fraiche

Prosciutto mit marinierter Cantaloup Melone

mariniertes italienisches Gemüse mit Mozzarella

Röschen vom gebeizten Lachs auf Avocado-Mango-Salsa

Schafskäse im Baconmantel gebraten auf Rucolasalat mit  
Balsamicodressing

glasierte Hähnchenfilet-Spieße mit Erdnusssoße und Gemüse

Rote Beete-Matjescocktail mit Sauerrahm und Dill

### Suppen

Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis

Rahmsuppe von der Petersilienwurzel mit hausgemachten Ravioli

Kraftbrühe mit Gemüse und Fleischeinlage vom Kalbsbäckchen

## Hauptgänge

### Vegetarisches

Ravioli von Petersilienwurzel und Hokkaidokürbis mit gebräunter Butter dazu Möhrengemüse in Frischkäsesoße und Brokkoli

Gemüse-Schupfnudelpfanne mit frischen Kräutern und Pilzen dazu überbackenen Feta und Avocadodip

hausgemachte Süßkartoffel-Gnocchi mit Salbei, Thymian und Parmesan dazu Ofengemüse von Kürbis, Petersilienwurzel und roter Paprika

frische Pfifferlinge an gebratenem Pack Choi, Ofengemüse, Kräuter-Rispentomaten und Grillgemüse in Knoblauchbutter, dazu roter Camargue Reis

### von Geflügel über Schwein bis Kalb

mit Honig glasierte Barbarie-Entenkeule an Apfelsobe dazu hausgemachter Rotkohl und Kartoffelklöße

gekräuterte Maispouardenbrust mit Portweinsobe dazu Vanille-Ingwermöhren und gebratene Schupfnudeln

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel mit Zwiebelsahnesoße dazu grüne Bohnen und Rosmarinkartoffeln

geschmorte Kalbsbäckchen in Rotweinsobe, dazu Kartoffelgratin und hausgemachter Rotkohl

jetzt wird's Wild, mit Reh und Hirsch

geschmortes Rehglasch in Rotweinsobbe mit Champignons  
dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Spätzle

Hirschglasch mit Pfifferlingsobbe dazu Mandelbrokkoli,  
hausgemachte Haselnussspätzle und Preiselbeeren

Hirschkeule mit Preiselbeersobbe, dazu Rotkohl  
und hausgemachte Spätzle

Fisch - Spezialitäten

rotes Fisch-Curry thailändischer Art  
mit feinem Asiagemüse, dazu Basmatireis

Lachsfilet unter einer Kräuter-Olivenöl-Kruste auf Ragout von  
Cocktailtomaten mit Basilikum, dazu roter Jasminreis

Doradenfilet mit Knoblauch und Thymian gebraten  
auf Zucchini-Paprika-Auberginengemüse,  
mit Cocktailtomaten und Pesto-Bandnudeln

Desserts

Tarte au Chocolat mit Blaubeeren und Ganache

Orangen-Sanddorn-Milchreis mit Olivenöl,  
Orangenfilets und Karamellsobe

hausgemachter Mini-Apfelstrudel mit Zimt und Vanillesobe

Rote Grütze mit frischen Beeren garniert dazu Vanillesobe

Pana Cotta mit Mandelmilch  
dazu Maracujagelee und Sahnekaramell

Blätterteigschnitte mit Vanillecreme und Früchten

Mousse von Zartbitterschokolade im Glas, dazu Vanillesobe

frischer Obstsalat von exotischen Früchten dazu Zimt-Sahne

American-Cheesecake-Schnitte mit Brownieboden

\*\*\*

Unsere Catering - Angebote werden ständig erweitert.

Falls Sie etwas vermissen, fragen Sie uns.

Wir machen fast alles möglich!

Gern erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Herzliche Grüße,

Ihr SMAC's - Team!