

**Dies sind unsere Vorschläge.**

***Sie können sich selbstverständlich Ihr Buffet nach Ihren Wünschen zusammenstellen, bzw. mit unseren Buffetvorschlägen austauschen oder ergänzen. Für die Buffetgestaltung und die Organisation Ihrer Feier stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite.***

**Aus dem Suppentopf**

*Kartoffelrahmsuppe mit Speckwürfeln.*

*Blumenkohl-Broccoli-Cremesuppe.*

*Spargelcremesuppe.*

*Gemüsecremesuppe.*

*Lauchcremesuppe.*

*Champignoncremesuppe*

*Steinpilzcremesuppe.*

*Tomatencremesuppe mit gerösteten Paprikastücken und Knoblauchcroutons.*

*Markklößchen Suppe mit Gemüse.*

*Hühnersuppe mit Nudeln und Leberklößchen.*

*Rindfleischsuppe mit Reis.*

*Rindfleischsuppe mit Eierstich.*

*Schwäbische Flädlesuppe.*

*Bayrische Sauerkrautsuppe.*

*Kürbiscremesuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen.*

*Muschelsuppe.*

*Gulaschsuppen.*

## Salate

*Salatteller mit Croutons und Speckwürfeln.*

*Salatteller mit Putenstreifen.*

*Salatteller mit Entenbrust.*

*Knackiger Salat mit frischen Champignons.*

*Sommersalat mit Lachsstreifen (Saison).*

*Tomatensalat mit Mozzarella.*

*Hausgemachter Krautsalat.*

*Karottensalat mit Mandelsplittern*

*Nudelsalat.*

*Reissalat.*

*Bauernsalat mit Fetakäse und Oliven.*

*Mexikanischer Salat*

*Exotischer Curryreissalat.*

*Walldorfsalat.*

*Schweizer Wurstsalat.*

*Handkäsesalat.*

*Rindfleischsalat.*

*Salatbuffet mit verschiedenen Dressings*

*(Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln).*

*Blattsalate: Kopfsalat, Eisbergsalat, Feldsalat, Endiviensalat, Rucola.*

*Gemischte Blattsalate: Lollo Bianco, Lollo Rosso, Eichblattsalat,*

*Friseesalat.*

## Dressings:

*Joghurtdressing*

*Essig-Öl-Dressing*

*Balsamicodressing*

*Kartoffeldressing*

*Pfirsichdressing*

*Senf-Honigdressing*

## **Kalte Vorspeisen**

*Luftgetrockneter Schinken mit Honigmelone.  
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich und frischem Dill.  
Krabbencocktail.  
Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum und Balsamico-Dressing  
Avocadosalat mit Spargel und Krabben.  
Gemügesticks mit Dipp.  
Antipasti. Gegrillte Paprika, Karotten und Zucchini  
mariniert mit Olivenöl und Knoblauch.  
Gefüllte Oliven. Paprika mit Käse gefüllt.  
Schinkenröllchen mit Spargel.  
Verschiedene Pasteten (Wildpastete, Rieslingpastete, Lachspastete)  
mit Cumberland sauce  
Lachstartar.  
Carpaccio vom kalten Braten*

## **Warme Vorspeisen**

*Gebackener Feta-Käse mit Preiselbeeren.  
Gefüllte Champignons  
Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung  
Teigtaschen mit Käse, Spinat und Hackfleisch gefüllt.  
Tortilla (Gemüse in der Pfanne angebraten).  
Gefüllte Tomaten mit Thunfisch und Zwiebeln  
Gefüllte Zucchini mit Käse  
Pflaumen, Dattel und Feigen im Speckmantel.*

## **Fleischgerichte**

*Schweineschnitzel mit verschiedenen Saucen*  
*Schweinebraten*  
*Schweinelendchen überbacken mit Käse*  
*Schweinelendchen gefüllt mit Pflaumen*  
*Schweinelendchen im Blätterteig*  
*Schweinelendchen mit Pilzsauce oder Pfeffersauce*  
*Schweinelende im Speckmantel*  
*Saltimbocca alla romana*  
*Partyschinken*  
*Rippchen (mit Sauerkraut)*  
*Pljeskavica (Hacksteak gefüllt mit Feta-Käse)*  
*Ražnjići (Fleischspieße)*  
*Čevapčići*  
*Spare Ribs*  
*Gegrillte Haxen*  
*Kassler im Blätterteig oder mit Kräuterkruste*  
*Cordon bleu*  
*Rinderbraten*  
*Rindergulasch*  
*Roastbeef*  
*Kalbsfleisch (Schnitzel, Rouladen, im Blätterteig oder gefüllt)*  
*Hackbraten mit Zwiebelsauce*  
*Hackbraten „Stefanie-Art“ (gefüllt mit gekochten Eiern)*  
*Frikadellen*  
*Bratwurst mit Zwiebeln*  
*Putenbrust in Currysauce mit Ananas*  
*Puten Cordon bleu*  
*Putenschnitzel*  
*Putenschnitzel in der Mandelkruste*  
*Hähnchenschenkel*  
*Lammbraten*  
*Lammgulasch*  
*Wildschweinbraten*  
*Hirschgulasch*  
*Sauerbraten*

## **Warme Saucen**

*Bratensauce  
Champignonrahmsauce  
Zwiebelsauce  
Pfefferrahmsauce  
Rahmsauce  
Kräutersauce  
Currysauce  
Tomatensauce  
Sauce Hollandaise  
Sauce Bernaise  
Käsesauce  
Pikante Sauce*

## **Beilagen**

*Hausgemachte Semmelknödel, Knödel Halb und Halb  
Serviettenknödel, Salzkartoffeln  
Bratkartoffeln, Schlosskartoffeln  
Kartoffelgratin, Pellkartoffeln  
Kartoffelpüree, Folienkartoffeln  
Rosmarienkartoffeln  
Spätzle, Nudelgratin  
Verschiedene Nudeln  
Gnocchi, Butterreis  
Risotto, Đuveč-Reis, Krokette  
Pommes frites  
Wedges  
Rösti*

## **Gemüse**

*Hausgemachter Rotkohl*  
*Wirsinggemüse*  
*Sauerkraut*  
*Gemüsegratin (Broccoli, Möhren, Blumenkohl, Zucchini, Tomaten)*  
*Rosenkohl*  
*Spargel (Saison)*  
*Brechbohnen mit Speckwürfeln*  
*Gemüseplatte: Blumenkohl, Broccoli, Erbsen, Karotten, Bohnen,*  
*Zuckerschoten*  
*Mediterrane Pfanne mit gegrilltem Gemüse (Auberginen, Zucchini,*  
*Paprika, Zwiebeln und Champignons). Dazu Joghurt-*  
*Knoblauchsauce.*

## **Fischgerichte**

*Lachs auf Spinatbett*  
*Lachs mit Krabbensauce*  
*Zanderfilet in Eierkruste*  
*Zander auf Gemüsestreifen*  
*Fischröllchen in Dillsauce*  
*Matjesfilet „Hausfrauen Art“*

## *Desserts*

*Bayrisch Creme*  
*Mousse au Chocolat*  
*Palatschinken*  
*Rote Grütze mit Vanillesauce*  
*Tiramisu*  
*Obstsalat*  
*Birne Helene*  
*Quarkcreme auf Brombeerspiegel*  
*Schwedenschaum mit frischem Obst*  
*Vanilleeis mit heißen Himbeeren (od. Kirschen)*  
*Gemischtes Eis mit Sahne und Waffeln*  
*Sahneeis mit Kompott*  
*Mini-Windbeutel mit Eis und Schokosauce*  
*Bratäpfel mit Zimt*  
*Zitronen-Joghurtcreme*  
*Frische Erdbeeren (Saison)*  
*Waldbeerensauce*  
*Himbeersauce Cookies Creme mit Weintrauben.*  
*Himbeer Baiser.*  
*Warmer Apfelstrudel*

## **Nachtbuffet-Vorschläge**

*Frisches Hackfleisch mit Zwiebeln*  
*Hausmacher Wurst (Blut-, Leber-, Rotwurst und Presskopf)*  
*Fernsehwurstchen*  
*Gemischte Bratenplatte*  
*Hackfleischbällchen (kalt)*  
*Rinderzunge*  
*Kassler*  
*Rindswurstchen*  
*Fleischwurstchen*  
*Kartoffelsalat, Nudelsalat, Geflügelsalat, Lauchsalat,*  
*Matjessalat*  
*Käse-Wurst-Salat,*  
*Schinkenplatte*  
*Hähnchenschenkel*  
*Gefüllte Eier*  
*Fischplatte*  
*Krabben in Cocktailsauce*  
*Käseplatte*  
*Handkäse und Handkäsetartar*  
*Hüttenberger Bauernbrot*  
*Partybrötchen-Korb*  
*Laugenbrezeln*  
*Brotkorb mit Baguette, Giabatta, Zwiebelbrot, Schinkenbrot,*  
*Körnerbrot*  
*Butter*  
*Canapés belegt mit Lachs, Forelle, Makrele, Gouda, Edamer,*  
*Camembert, Hackfleisch, Schinken.*



## ***Fingerfood***

*Teigtaschen mit Käse und Spinat gefüllt.  
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich und frischem Dill.  
Gebackener Feta-Käse mit Oliven und Preiselbeeren.  
Gefüllte Champignons.  
Gemischte mediterrane Platte mit:  
Gegrillte Paprika, Auberginen und Zucchini mariniert  
mit Olivenöl und Knoblauch.  
Eingelegte Oliven und Paprika mit Frischkäse gefüllt.  
Kleine pikante Fleischbällchen.  
Pfefferbeißer,  
Piccolinis  
Bruschetta  
Canapés mit Käse, Lachs, Schinken, Salami  
Handkäsebrote.  
belegte Brötchenhälften,  
Käseplatte,  
Schinkenplatte  
und Pfefferbeißer.  
Gemüsesticks mit Kräuter-Dipp  
Pflaumen und Feigen im Speckmantel.  
Luftgetrockneter Schinken mit Honigmelone.  
Spieße mit Tomaten-Mozzarella und Basilikum.  
Frisches Hackfleisch mit Zwiebeln  
Hausmacher Wurst (Blut-, Leber-, Rotwurst und Presskopf)  
Fernsehwurstchen  
Gemischte Bratenplatte  
Hackfleischbällchen (kalt)  
Rinderzunge  
Kassler*

*Rindswürstchen  
Fleischwürstchen  
Kartoffelsalat, Nudelsalat, Geflügelsalat, Lauchsalat,  
Matjessalat  
Käse-Wurst-Salat,  
Schinkenplatte  
Hähnchenschenkel  
Gefüllte Eier  
Fischplatte  
Krabben in Cocktailsauce  
Käseplatte  
Handkäse und Handkäsetartar  
Hüttenberger Bauernbrot  
Partybrötchen-Korb  
Laugenbrezeln  
Brotkorb mit Baguette, Giabatta, Zwiebelbrot, Schinkenbrot,  
Körnerbrot  
Butter  
Canapés belegt mit Lachs, Forelle, Makrele, Gouda, Edamer,  
Camembert, Hackfleisch, Schinken.  
  
Obstkorb.*

***Guten Appetit wünschen Ihnen  
die Hüttenberger Bürgerstuben.***