

Hüttenberger Bürgerstuben

Buffetvorschläge

Buffet 1

*Gebackener Feta-Käse mit Oliven, Gemischte mediterrane Vorspeisenplatte.
Grüner Salat, Krautsalat nach Art des Hauses.
Grüner Salat mit Joghurtdressing.
Gemüsesticks mit verschiedenen Dipp.
Schweineschnitzel und Putenschnitzel
mit Pfeffersauce, Champignonsauce und Zwiebeln.
Kleine Cordon bleu.
Hähnchenbrust in Currysauce.
Spare Ribs mit pikanter Barbecue-Sauce.
Hackbraten vom Rind auf „Stefanie-Art“.
Gemüseplatte mit Broccoli, Blumenkohl, Erbsen und Karotten.
Kartoffelgratin, Spätzle, Wedges, Reis und Pommes frites.
Tiramisu, Zitronen-Joghurtcreme.*

Buffet 2

*Schinkenmelone, gefüllte Champignons. Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum,
Oregano und Balsamico.
Weißbrot und Butter.
Krautsalat nach Art des Hauses.
Kopfsalat mit Sauerrahmdressing.
Bauernsalat mit Fetakäse und Oliven.
Hähnchesteak. Dazu Pistaziensauce und Rahmsauce.
Cordon bleu von Schweinefleisch.
Zwiebelrostbraten vom Rind.
Pljeskavica (Hacksteak gefüllt mit Feta-Käse).
Saltimbocca alla romana (Kalbssteak gefüllt mit Schinken und Salbei).
Safran-Reis, Herzoginkartoffeln, Pommes frites.
Gemüseplatte mit Blumenkohl, Broccoli, Bohnen mit Sauce Hollandaise.
Mediterrane Pfanne mit gegrilltem Gemüse (Auberginen, Zucchini, Paprika,
Zwiebeln und Champignons). Dazu Joghurt-Knoblauchsauce.
Bayrisch Creme, Mousse au chocolat und Obstsalat.*

Buffet 3

*Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich und frischem Dill.
Gegrillte Paprika, Karotten, Auberginen und Zucchini mariniert mit Olivenöl und
Knoblauch.
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum.
Grüner Salat, Krautsalat und Gurkensalat.*

Hüttenberger Bürgerstuben

*Weißbrot und Butter.
Roastbeef am Stück gebraten.
Dazu gedünstete Champignons, Zwiebeln und Portweinsauce.
Rinderrouladen.
Zanderfilet mit Dillsauce.
Schweineschnitzel.
Schweinelende in Pfefferrahmsauce.
Kartoffelgratin, Semmelknödel, Bandnudeln, Herzoginkartoffeln.
Rotkohl. Gemüseplatte mit Sauce hollandaise.
Bratäpfel, Rote Grütze und Vanillesauce.*

Buffet 4

*Teigtaschen mit Spinatfüllung.
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum.
Gefüllte Champignons
Italienischer Salat mit Walnuss und Pistazien.
Grüner Salat mit Sauerrahm-Dressing.
Karottensalat.
Lasagne.
Schweineschnitzel und Putenschnitzel
mit Pfeffersauce, Champignonsauce und Zwiebeln.
Kleine Cordon bleu vom Schwein.
Hähnchensteak mit Pistaziensauce.
Spareribs mit Barbecuesauce.
Mediterrane Pfanne mit gegrilltem Gemüse (Auberginen, Zucchini, Paprika,
Zwiebeln und Champignons). Dazu Joghurt-Knoblauchsauce.
Kartoffelgratin. Wedges, Reis und Bandnudeln.
Tiramisu. Quarkcreme mit frischem Obst.*

Buffet 5

*Antipasti. Gegrillte Paprika, Auberginen
und Zucchini mariniert mit Olivenöl und Knoblauch.
Gefüllte Paprika und gefüllte Oliven mit Frischkäse.
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum.
Spargel-Rucola-Salat.
Gefüllte Champignons. Schinken-Melone.
Griechischer Bauernsalat.
Weißbrot.
Lachs auf Spinatbett.
Kleine Schweineschnitzel.
Kleine Cordon bleu von Schweinefleisch.*

Hüttenberger Bürgerstuben

*Schwäbischer Zwiebelrostbraten.
Hähnchensteak in der Mandelkruste.
Pljeskavica (Hacksteak gefüllt mit Feta-Käse).
Đuveč-Reis, Pommes frites und Kartoffelgratin.
Blumenkohl-Broccoligratin.
Eis mit frischem Obstsalat.*

Buffet 6

Markklösschensuppe

Salatteller

*Schweinebraten, Rinderbraten, Putenschnitzel in Mandelkruste, Bratwürstchen.
Gemüseplatte mit Erbsen, Karotten, Broccoli, Bohnen und Sauce hollandaise.
Hausgemachte Semmelknödel, Spätzle, Pommes frites und Bratensauce
Eis mit heißen Himbeeren*

Verehrte Gäste,

diese Buffets sind Vorschläge und Anregungen. Bei der Zusammenstellung "Ihres Buffets" können Sie gerne nach Belieben variieren. Vereinbaren Sie einen einfach einen Termin mit unserer Chefin. Sie wird Sie gerne Beraten.