

# Buffetvorschläge Geschlossene Gesellschaft

---

Stand: Juli 2011



# Herzlich willkommen.

---

Hallo, lieber SuDWERK-Interessierter,

schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben und sich für unsere Buffetvorschläge interessieren. Im Folgenden finden Sie einige unserer beliebtesten und am häufigsten gewählten Buffets. Selbstverständlich können Sie auch Ihr ganz individuelles Buffet zusammenstellen.

Ausgewählte Zutaten und liebevolle Zubereitung durch unser erfahrenes Küchenteam machen Ihr Buffet für Sie und Ihre Gäste zu etwas ganz Besonderem.

Bei Fragen, stehen wir Ihnen immer gerne zur Verfügung. Ein Anruf oder eine E-Mail genügt.

Ihr SuDWERK Team



## Buffet Nr. 1: *Unser Klassiker.*

---

### Vorspeisen

Antipastiplatte mit Bresaola und Parmesanspänen,  
Mozzarellaspießchen, Auberginenröllchen mit  
Frischkäsefüllung, italienischer Salami und  
gegrillter Paprika.  
Verschiedene gebratene Pilze mit Balsamico-Zwiebeln  
Vitello Tonnato  
Rucolasalat mit Balsamicodressing  
Bohnen-Thunfischsalat  
Brotkorb

### Hauptgerichte

Spaghetti mit Scampi in Orangen-Chilisauce  
Kalbsschnitzelchen mit Rosmarinkartöffelchen  
Kleine Rouladen aus der Nuss mit Parmaschinken und  
Ziegenkäse gefüllt.  
Brokkoli-Kartoffelgratin  
Fischfilet auf italienischem Gemüse und Tagliatelle

### Desserts

Tiramisu  
Marsallacreme im Glas  
Käsebrett mit Oliven

### Mitternachtsimbiss

Quiche Lorraine



## Buffet Nr. 2: *Unser Aussergewöhnliches.*

---

### Vorspeisen

Ziegenkäse mit Honig und getrockneten Tomaten  
in Blätterteig  
Rindercarpaccio mit Rucola und Pinienkernen  
Datteln im Schinkenmantel  
Gefüllte Weinblätter  
Hausgebeizter Lachs mit Spargelmousse  
Brotkorb

### Hauptgerichte

Burgunderbraten mit Kartoffel-Möhrengatin  
Saltimbocca von der Pute mit Rosmarinkartöffelchen  
Fischragout in Pernotsauce mit grünen Nudeln

### Desserts

Avocadoquark mit Himbeermousse und Pinienkernen  
Schokobrownies

### Mitternachtsimbiss

Meerrettichquark, Orangenbutter und warme Laugenbrezeln



## Buffet Nr. 3: *Unser Leichtes*

---

### Vorspeisen

Gegrilltes Gemüse  
Gefüllte Champignons  
Carpaccio vom Kalbstafelspitz mit Paprikavinaigrette  
Chicoréeschiffchen mit Forellenmousse  
norwegische Lachsroulade  
Brotkorb

### Hauptgerichte

Zanderfilet auf Kartoffel-Fenchelpüree  
Lendchen mit Rucolakruste auf Tomatengemüse  
mit Brauhauskartöffelchen  
Asiatische Hähnchenpfanne mit Cherry  
Wasabireis mit Erbsen

### Desserts

Zabaione mit Birnenspalten und rosa Pfeffer  
Himbeertiramisu

### Mitternachtsimbiss

Quiche Lorraine



# Buffet Nr. 4: Unser Ausgeflipptes

---

## Vorspeisen

knusprige Speck-Rosmarin-Spieße  
Wasabisüppchen mit Lachsspieß  
2erlei Käselaiab und gemischter Brotkorb mit Olivenciabatta  
Blattsalate mit Himbeerdressing und gebackenem Ziegenkäse

## Hauptgerichte

Partyschinken mit Orangen-Chili-Kruste und  
mit Kräuter-Knobikruste  
Drillinge mit Mojo Rojo und Mojo Verde  
aromatisiertes Fischfilet in Pergamentpäckchen  
Penne mit Kirschtomaten und Blattspinat

## Desserts

Zabaionecreme mit Minzeblatt im Glas  
Bruchschokolade und Brownies

## Mitternachtsimbiss

Quiche Lorraine



## Buffet Nr. 5: Unser Rustikales

---

### Vorspeisen

Blattsalat mit Honig-Senfdressing  
Pikante Apfel-Mozzarella-Tarte  
Tafelspitzcarpaccio mit Frankfurter grüner Sauce  
Brottaler mit Thunfischcreme  
Gemischter Brotkorb

### Desserts

versunkener Apfelkuchen vom Blech  
Zitronen-Quark-Creme

### Hauptgerichte

Schinken im Brotteig  
Wiener Saftgulasch  
Kalbfleischklößchen in Basilikumsauce

### Beilagen

Kartoffel-Wirsingstampf  
Brauhauskartöffelchen & Nudeln  
junge dicke Bohnen



## Buffet Nr. 6: Unser Rustikales II (frei wählbar)

---

### Hauptgerichte

Erstellen Sie Ihr individuelles Buffet

Schinken im Brotteig  
Sauerkraut-Möhrensalat  
Kartoffelsalat „Siegerländer Art“  
Speckkartoffelsalat, Apfel-Lauch-Salat

andere Beilagen: Kartoffel-Wirsingstampf, (Curry-)Sauerkraut,  
Kartoffelgratin, Brauhauskartöffeln, junge dicke Bohnen etc.

Wiener Saftgulasch, pikant abgeschmeckt  
Kalbfleischklößchen in Basilikumsauce  
Heringsstip mit Pellkartoffeln  
Wurstsalat  
kalte Mettbällchen in Senfsauce  
Kräuter-Quark-Frikadellen  
Quiche Lorraine  
Zwiebelkuchen  
Pikante Apfel-Mozzarella-Tarte  
ofenfrischer Leberkäs  
Spare-Rips mit süß-scharfer Sauce  
knusprige Mini-Haxen

### Desserts

versunkener Apfel- oder Pflaumenkuchen vom Blech  
Zitronen-Quark-Creme  
verschleiertes Bauernmädchen  
Rote Grütze mit Vanillesauce



# Buffet Nr. 7: **BUFFETS FÜR GRUPPEN**

---

## Variante 1

Bunte Marktsalate  
Brokkoli-Käsequiche  
Bierkutschersteak (kleine Schweinesteaks vom Lendchen)  
in Champignon-Rahmsauce mit Brauhauskartöffelchen  
Hähnchenbrust auf Wokgemüse mit Reis  
Vanillequark auf Beerenkompott

## Variante 2

Blattsalate mit gerösteten Kernen  
Wraps mit Salat und Geflügel  
Lendchen in Pfefferrahmsauce mit Brauhauskartöffelchen  
Feurige Spaghetti mit Scampi und Chilitomaten  
Rote Grütze mit Vanillesauce

## Variante 3

Gemischte Salate mit zweierlei Dressing  
Reispfanne mit Kokos-Chili-Hähnchen  
Estragon-Hackbraten mit Brauhauskartöffelchen und honigglasierten Möhrchen  
Schoko-Baileyscreme

## Variante 4

Rucolasalat mit gerösteten Kernen und gehobeltem Parmesan  
gedünsteter Lachs in Weißweinsauce mit Bandnudeln  
Krustenbraten mit Brauhauskartöffelchen  
Weincreme auf Birnenspalten

