

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 Brauhauskartöffeln
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, Brauhauskartöffelchen, 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

