



Buffetmappe

ZU JEDER GELUNGENEN FEIERLICHKEIT GEHÖRT AUCH DAS PASSENDE ESSEN, GANZ NACH EUREM GESCHMACK. UNSERE EMPFEHLUNGEN BEINHALTEN NUR EINEN QUERSCHNITT WAS MÖGLICH IST. GERNE GEHEN WIR AUF EURE INDIVIDUELLEN WÜNSCHE EIN, GETREU UNSEREM MOTTO

„WIR KOCHEN WONACH EUCH ISST...“

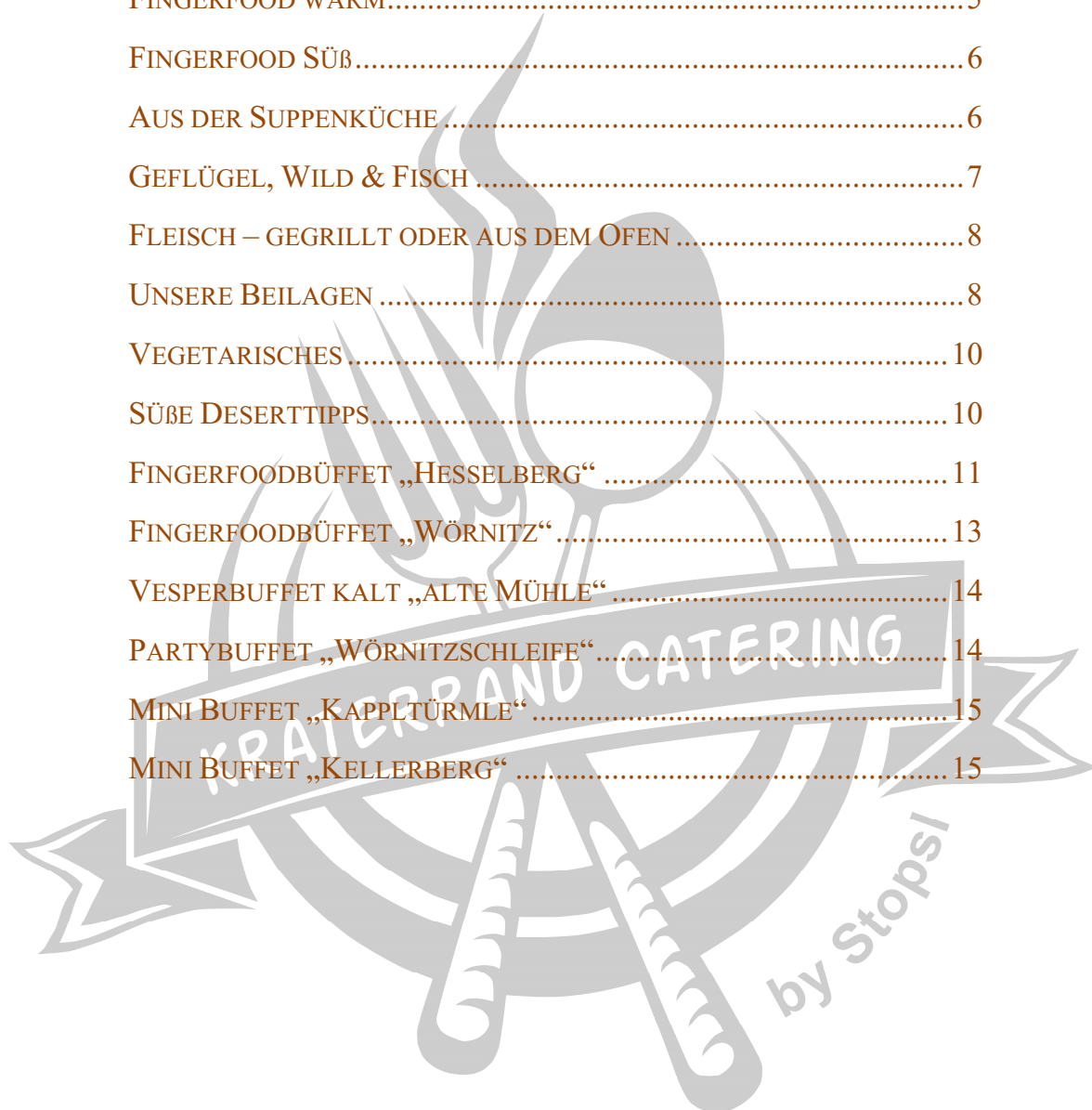
SELBSTVERSTÄNDLICH KÖNNT IHR EINZELNE BESTANDTEILE UNSERER BUFFETS ZUSAMMENSTELLEN, VERÄNDERN ODER AUSTAUSCHEN. DADURCH LASSEN SICH PROBLEMLOS EURE WÜNSCHE UND INDIVIDUELLEN VORSTELLUNGEN UMSETZEN.

GERNE SPRECHEN WIR MIT EUCH ALLE EINZELHEITEN DURCH, UM EUCH EIN UNVERBINDLICHES ANGEBOT ZU ERSTELLEN.



Inhaltsverzeichnis:

| | |
|--|----|
| BUFFETMAPPE | 1 |
| CANAPES..... | 3 |
| FINGERFOOD..... | 4 |
| FINGERFOOD WARM..... | 5 |
| FINGERFOOD SÜß..... | 6 |
| AUS DER SUPPENKÜCHE | 6 |
| GEFLÜGEL, WILD & FISCH | 7 |
| FLEISCH – GEGRILLT ODER AUS DEM OFEN | 8 |
| UNSERE BEILAGEN..... | 8 |
| VEGETARISCHES..... | 10 |
| SÜßE DESERTTIPPS..... | 10 |
| FINGERFOODBÜFFET „HESSELBERG“ | 11 |
| FINGERFOODBÜFFET „WÖRNITZ“ | 13 |
| VESPERBUFFET KALT „ALTE MÜHLE“ | 14 |
| PARTYBUFFET „WÖRNITZSCHLEIFE“ | 14 |
| MINI BUFFET „KAPPLTÜRMLE“ | 15 |
| MINI BUFFET „KELLERBERG“ | 15 |



Canapés...

APPETITLICH ANZUSCHAUEN UND SCHMECKEN VORZÜGLICH! MIT CANAPÉS KÖNNT IHR AUF UNKOMPLIZIERTE WEISE AUCH EINE GRÖßERE ANZAHL VON GÄSTEN BEWIRTEN.

~~~~~

FRISCH GEBACKENE BAGUETTESCHEIBEN, GARNIERT UND REICHLICH BELEGT MIT:

ROHEM LANDSCHINKEN UND MELONE

ITALIENISCHER EDELSALAMI

GERÄUCHERTEM LACHS ODER FORELLE UND MEERRETTICHESPUMA

ROASTBEEF ROSA GEBRATEN

HACKEPETER UND ZWIEBEL

VERSCH. HAUSGEMACHTE FRISCHKÄSESORTEN

VERSCH. KÄSESORTEN UND TRAUBEN

KÄSEROLLE AUF KNUSPRIGEM BAGUETTE

SCHWEINEBRATEN

MOZZARELLA UND CHERRYTOMATEN



# *Fingerfood*

KRÄUTER FRISCHKÄSETÖPFCHEN MIT KRESSE

TOMATE – MOZZARELLASPIESS MIT BASILIKUM

PFIRSICH MIT FRISCHKÄSEFÜLLUNG

BUNTE GEMÜSESTICKS MIT FRISCHKÄSEDIP

KÄSEWÜRFEL AM SPIEß MIT TRAUBEN

GARNELENSPIESSCHEN MIT KNOBLAUCH

WRAPSNITTE MIT RÄUCHERLACHS & DILL–SENF SOßE

MELONENSCHIFFCHEN MIT SCHINKEN

GARNIERTES SCHWEINEFILET MEDALLION

GEFÜLLTES ROSTBEEFRÖLLCHEN

TALER MIT RÄUCHERFISCH ODER GARNELE UND SAHNEMEERRETTICH

KÄSEROLLE AUF KNUSPRIGEM BAGUETTE

LÖFFELDUETT AUS ZIEGENFRISCHKÄSE & AVOCADO GUACAMOLE

KARTOFFELPUFFER MIT LACHSPRALINE AN MEERRETTICHRASPELN



## *Fingerfood warm*

(Mindestmenge je Sorte 15 St.)

FRÜHLINGSROLLE MIT GEMÜSEFÜLLUNG

ASIA STICK „THAI VEGGI“

NOODLE STICK „SWEET & SOUR“

PIZZA PICCOLO

LACHSHÄPPCHEN IM BLÄTTERTEIG

GARNELENSPIEß MIT COCKTAILSOßE

BLÄTTERTEIGHÄPPCHEN MIT SCHINKEN & KÄSE

MOZZARELLASTICKS

ZWIEBELRINGE IM BIERTEIG

HÄHNCHEN DOUBLE STICK „MEDITERRAN“

HÄHNCHEN DOUBLE STICK „GREEN CHIK'N“

HÄHNCHEN DOUBLE STICK „RED CHIK'N“

CHICKEN WINGS „PROVENCIAL“

CHICKEN WINGS „WESTERN“

CHICKEN WINGS BBQ

CHICKEN WINGS „EXTRA HOT“

CHICKEN NUGGETS MIT VERSCH. DIPS

HÄHNCHENSCHNITZELCHEN „COCONUT“

HÄHNCHENSCHNITZELCHEN „TIKKA“

HÄHNCHENSCHNITZELCHEN „FIRE ROASTED“

PARTYFLEISCHPFLANZERL AM SPIEß AUF KARTOFFELSALAT

CEVAPCICISPIEßCHEN MIT KNOBLAUCHKARTOFFELSCHIBE UND AIVAR

# *Fingerfood Süß*

(Mindestmenge je Sorte 10 St.)

MINI WINDBEUTEL MIT BAILEYSSAHNE

FRUCHTSPIEßE IM SCHOKOMANTEL

FRISCHE OBSTHÄPPCHEN

BLECHKUCHEN SCHNITTCHEN

SÜßE PLUNDERSTÜCKCHEN

---

## *Aus der Suppenküche*

AUCH IM GLAS FÜR STEHEMPFÄNGE REALISIERBAR

FRÄNKISCHE HOCHZEITSSUPPE

SCHWÄBISCHE MAULTASCHENSUPPE

BLUMENKOHL-CREMESÜPPCHEN MIT TRÜFFELÖL

SAISONALE SUPPEN WIE BÄRLAUCH-, SPARGEL-, KÜRBISSUPPE

SÜßKARTOFFELCREME MIT SOURCREME ESPUMA

APFEL-MEERRETTICHSÜPPCHEN MIT LACHSKLÖßCHEN

RAHMSUPPE VON KARTOFFEL UND INGWER

KÜRBISSÜPPCHEN MIT KOKOS

HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE TERIAKY-STYLE

## *Geflügel, Wild & Fisch*

ZARTES HÜHNERBRUSTFILET AN CURRY – KOKOSRAHM

HÄHNCHENBRUST GEFÜLLT MIT FEINEM SALBEIFRISCHKÄSE

GEGRILLTE CHICKENHAXN AN THYMIANJUS

PUTENSCHITZEL IN KNUSPRIGER MANDELKRUSTE

BRATEN AUS DER PUTENBRUST AN WALDPILZRAHM

KNUSPRIGE ENTENBRUST

WILDSCHWEINBRATEN IN CRANBERRY - WILDRAHMSOBE

REHBRATEN AN BURGUNDERSOBE MIT PREISELBEERBIRNE

SPICY CASABLANCA LACHS

LACHSFILET AUF BANDNUDELN MIT WÜRZIGEM SEAFOOD DIP

GEGRILLTE LACHSSCHNITTE

AN WEIBBURGUNDER-SCHNITTLAUCHSOBE

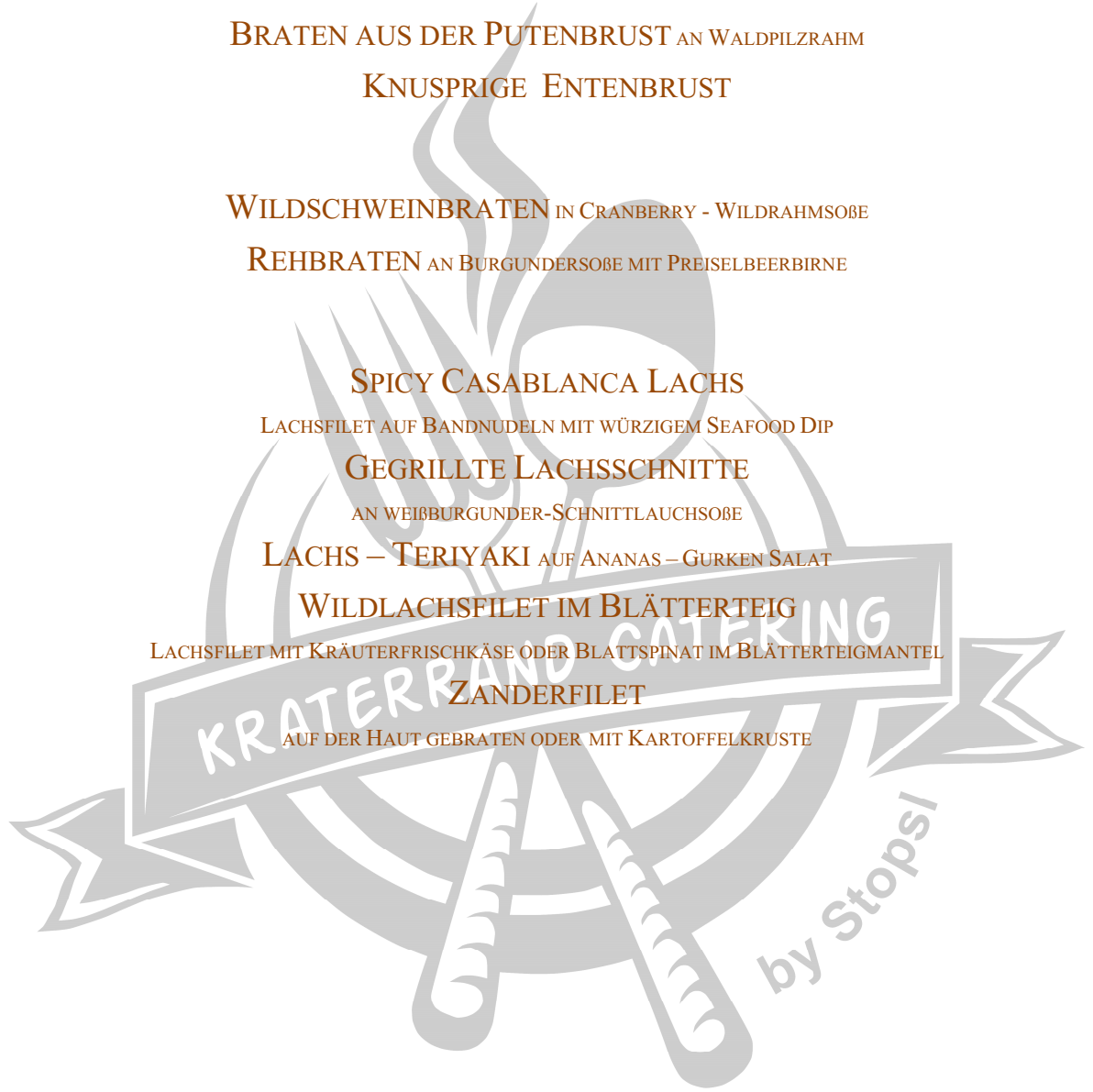
LACHS – TERIYAKI AUF ANANAS – GURKEN SALAT

WIDLACHSFILET IM BLÄTTERTEIG

LACHSFILET MIT KRÄUTERFRISCHKÄSE ODER BLATTSPINAT IM BLÄTTERTEIGMANTEL

ZANDERFILET

AUF DER HAUT GEBRATEN ODER MIT KARTOFFELKRUSTE



## *Fleisch - gegrillt oder aus dem Ofen*

### GEFÜLLTER SCHWEINEBRATEN „FRÄNKISCH“

SAFTIGER SCHWEINEBRATEN GEFÜLLT MIT BRATWURSTGEHÄCK SPECK UND ZWIEBELN

### G‘SURTE SAU IM PFEFFERMANTEL

MILD GEPÖKELTER SCHWEINEHALS IN EINER KRUSTE AUS PFEFFERSCHROT UND SENF

### PULLED PORK

NIEDERTEMPRATUR GEGARTE SCHWEINESCHULTER, GERUPFT UND RAUCHIG MARINIERT

### SURBRATEN

MILD GEPÖKELTER SCHWEINEBRATEN, WÜRZIG IM GESCHMACK

### BAYRISCHER KNUSPERBAUCH

SCHWEINEBAUCH GEFÜLLT MIT AUHAUSNER HUZLKNÖDELTEIG

### SPIEBBRATEN

WÜRZIGER SCHWEINEHALS MIT TYPISCHEN GRILLGEWÜRZEN

### SCHICHTBRATEN

ABWECHSELND GELEGTER BRATEN MIT FLEISCH /ZWIEBEL ODER FLEISCH / KÄSE

### FRÄNKISCHES WÜRFELSCHÄUFELE

GEBRATENES PORTIONIERTES SCHÄUFELE TYPISCH FRÄNKISCH GEWÜRZT

### GEGRILLTE SCHWEINSHAXEN

### HOLZFÄLLERSTEAK

MIT RÖSTZWIEBELN UND DUNKELBIERSOBE

### HIRTENWICKEL

STEAKWICKEL MIT WEIßKRAUT UND FETA GEFÜLLT

### HONIG-KASSLER

MIT SEKT-TRAUBENKRAUT

### SCHNITZEL NATUR ODER PANIERT

MIT DUNKELBIER-, RAHM-, ZIGEUNER- ODER CHAMPIGNONSOBE

### GEGRILLTES SCHWEINEFILET

AN WHISKEY – KRÄUTER-, RAHM-, ODER CHAMPIGNONSOBE ODER MIT MEDITERRANEM TOPING

### GLASIERTER BALSAMICBRATEN

AUS DEM RINDERBUG GESCHNITTEN

### TAFELSPITZ

AN WURZELGEMÜSE GESCHMORT ODER GEKOCHT AN MEERRETTICHSOBE



## CRANBERRY SAUERBRATEN

FEINWÜRZIGER SAUERBRATEN AUS DER NUSS GESCHNITTEN, MIT CRANBERRYSOÛE

## RINDERSCHMORBRATEN

EINGELEGT IN FEINEM ROTWEIN UND WURZELGEMÜSE MIT ROWEINSOÛE

## KALBSBRATEN

AN CREMIGER RAHMISOÛE

## RINDERROULADEN

KLASSISCH GEFÜLLT MIT SPECK, SENF UND ESSIGGURKE

## *Unsere Beilagen*

EIERSPÄTZLE HASELNUSSPÄTZLE, KRÄUTERSPÄTZLE, BÄRLAUCHSPÄTZLE

AUHAUSNER HUZELKNÖDEL KNÖDEL AUS SEMMEL, BREZE UND MISCHBROT

KNÖDELTALER AUS SEMMELTEIG IN MEHL

KARTOFFELKNÖDEL AUS GEKOCHTEN KARTOFFELN

DEFTIGE BRATKARTOFFELN MIT SPECK UND ZWIEBEL

SAHNIGE PARMESANKARTOFFELN

BASMATIREIS MIT FRISCHEM GEMÜSE AN SESAMÖL

SAUERKRAUT / RAHM-SAUERKRAUT

BLAUKRAUT

POMMES / SÜßKARTOFFELPOMMES

KROKETTEN

CURLY FRIES

KAROFFELSPALTEN

PETERSILIEN-SALZKARTOFFELN

ROSSMARIENKARTOFFELN

KARTOFFEL-SELLERIEPÜREE MIT RÖSTZWIEBELN

OFENFRISCHES KARTOFFELGRATIN AN KNOBLAUCHSAHNE

TAGLIATELLE

BUNTES GEMÜSE AN BUTTER-LIMETTENSOÛE

GEMÜSE NACH WUNSCH

## *Vegetarisches*

BUNTE GEMÜSELASANGE

GEMÜSESTRUDEL MIT BECHAMELSOÛE

TORTELLINI MIT SPINATFÜLLUNG AN WÜRZIGER TOMATENSAHNESOÛE

OFENFRISCHER KARTOFFELAUFLAUF AN KNOBLAUCHSAHNE MIT GEMÜSE UND PARMESANKRUSTE

ITALIENISCHE PASTA AN KRÄUTER - TOMATEN RAHM MIT LIMETTE

## *Süße Desserts*

SCHOKOMOUSSEEBUSSERL

SCHOKOLADENMOUSSE MIT EIS, GEBÄCK UND FRÜCHTEGARNITUR

SCHWARZWALDGLASERL

SCHWARZWÄLDER KIRSCH TORTE IM GLÄSCHEN

BAYRISCH CREME MIT FRUCHTMOUSSE

MOUSSE AU CHOCOLAT

TIRAMISUCREME

DUETT VON MASCARPONE UND HIMBEERE

CHAMPAGNER-LIMETTEN-CREME

TARTUFO

VERSCHIEDENES PARFAIT

(Z.B. LEBKUCHEN, ZIMT ODER ERDBEERE)

GEBACKENE FRÜCHTE (PFIRSICH, ANANAS ODER BANANE) MIT EIS UND SAHNE

TOPFENKNÖDEL IN GLÜHWEINSOÛE MIT BUTTERMÖHN

EISTORTE

# *Fingerfoodbuffet „Hesselberg“*

## *Häppchen & Spieße*

DREIERLEI MINI-BLÄTTERTEIGTASCHEN MIT LACHS,  
SCHINKEN BZW. KÄSEFÜLLUNG

CARATTI-TRANCHEN MIT EISBERGSALAT, HONIGMELONE UND  
GERÄUCHERTEM LANDSCHINKEN

„MINI ROGGE“

KLEINE ROGGENBRÖTCHEN MIT SALATBLATT, RÄUCHERLACHS  
& MEERRETTICHESPUMA

FRISCHKÄSEKÖRBCHEN MIT KRESSE &  
KNUSPRIGES BAGUETTE

GERÄUCHERTES LACHSKONFEKT MIT GEGRILLTEN GARNELEN  
& LIMETTEN-DILL DIP

## *Aus dem Rechaud*

PAPRIKA-HACKFLEISCH-CHILI MIT KARTOFFELWÜRFELN  
DAZU KNUSPRIGES BAGUETTE

PARTYFLEISCHPFLANZERL AM SPIEß MIT  
TOMATEN-BIRNEN CHUTNEY

## *Dessert im Gläschen*

DUETT VON MASCARPONE UND HIMBEERE  
MARINIERTE FRÜCHTE MIT EINER MANGO-VANILLE CREME

# *Fingerfoodbuffet „Kloster“*

## *Diverse Leckereien*

CHERRYTOMATEN MIT KLEINEN MOZARELLAKUGELN  
MARINIERT MIT BASILIKUMPESTO

BRUSCETTA MIT GEGRILLTEN ZUCCHINI UND BUNTEN PAPRIKAWÜRFELN

BLÄTTERTEIG-MINIS MIT SCHINKEN / LACHS & TOMATENFÜLLUNG

MINI FLEISCHPFLANZERL AUF KARTOFFEL-GURKENSALAT

BUNTES KÄSEBRETT MIT TRAUBENSPIEßEN

## *Aus dem Rechaud*

GEGRILLTE CHICKEN HAXEN MIT CURRY ORANGEN DIP

GARNELENSPIEßE AN FEINER KRÄUTERBUTTER

HÜHNERBRUSTSPIEß MIT LANDSCHINKEN UND BASILIKUM

# *Fingerfoodbuffet „Wörnitz“*

## *Auf Tellern und Platten*

CIABATTASCHNITTEN VOM HOLZBRETT MIT HONIGMELONE, ROHEM  
LANDSCHINKEN UND RUCOLA

BRUSCETTA MIT GEGRILLTEN ZUCCHINI UND BUNTEN PAPRIKAWÜRFELN

GERÄUCHERTE LACHSPRALINEN MIT  
DILL-SENSOBE

CHERRYTOMATENSPIESSE MIT MOZZARELLA UND BASILIKUM

ANTIPASTI VARIATION IM MINI WECK GLAS MIT  
ZWEIERLEI OLIVEN AM PICKER

KRATERRAND CATERING

## *Süßer Nachtisch*

„RAFFAELLO SPEZIAL“

VANILLE – KOKOSCREME MIT GEBÄCKKUGEL

BESCHWIPSTE ANANAS MIT SCHOKOSTICK

# *Vesperbuffet „Alte Mühle“*

AB 10 PERSONEN

MAKRELENFILETS, FORELLENFILETS, NORWEGER RÄUCHERLACHS

ZWEIERLEI SCHINKEN MIT GALIA- & HONIGMELONE

SALAMI , PFEFFERBEIßER, FLEISCHPFLANZERL

GERÄUCHERTE BRATWÜRSTE

APFEL-MEERRETTICHESPUMA, KRÄUTERSCHMAND

RUSTIKLES KÄSEBRETT GARNIERT MIT FRÜCHTEN

BROT MIX, BRÖTCHEN UND BUTTER,

GRIEBENSCHMALZ, SENF, ESSIGSAURE GÜRKCHEN, TOMATE

# *Partybuffet „Wörnitzschleife“*

AB 10 PERSONEN

## *Vorspeisen*

SALAT VON STRAUCHTOMATEN MIT BASILIKUMDRESSING

GURKENSALAT MIT DILL, MÖHRENSALAT, KRAUTSALAT, RETTICHESALAT

BLATTSALATVARIATION MIT KRÄUTERDRESSING

## *Hauptspeisen*

GEGRILLTE CHICKEN HAXEN AN CURRY – KOKOSRAHM

SCHWEINEBRATEN AN DUNKELBIERSOÙE, AROMATISCH GEWÜRZT

MIT BUNTEM PFANNENGEMÜSE

SPÄTZLE, BUTTERREIS

## *Dessert*

SCHOKOLADEN – ESPRESSO – CREME MIT LÖFFELBISKUIT

# Mini Buffet „Kapptürmle“

AB 10 PERSONEN

## Vorspeisen

MELONEN – SCHINKEN UND KÄSESPIESSE MIT TRAUBEN  
MÖHREN – APFELSALAT,  
BUNTE BLATTSALATVARIATION MIT ZWEIERLEI DRESSING  
BAGUETTE UND BUTTER

## Hauptspeisen

LACHSFILET VOM GRILL AUF ZITRONEN - BLATTSPINAT  
PUTENBRUSTSCHEIBEN MIT WALDPILZRAHM SOÛSE  
ITALIENISCHE TORTELLINI MIT TOMATEN - BASILIKUMSOÛSE  
GLASIERTES KOHLRABI – MÖHRCHENGEMÜSE

# Mini Buffet „Zellerberg“

AB 10 PERSONEN

## Vorspeisen

SALAT VON STRAUCHTOMATEN MIT MINI – MOZZARELLA UND BALSAMICO  
PASTASALAT MIT THUNFISCH UND GEGRILLTEN GARNELEN  
OFENFRISCHES BAGUETTE & BUTTER

## Hauptspeisen

SCHWEINELENDE AM STÜCK GEBRATEN AN PFEFFERRAHM SOÛSE  
ITALIENISCHE PASTA AN KRÄUTER – TOMATENRAHM MIT LIMETTE  
JUNGES PFANNENGEMÜSE IN WÜRZBUTTER GESCHWENKT  
OFENFRISCHES KARTOFFELGRATIN AN KNOBLAUCHSAHNE