

# Buffetvorschläge

# Buffet „München 72“

## Fingerfood (5 aus 7)

- ❖ Mini-Fleisch- oder Gemüse-Pflanzerl
- ❖ Mini-Sandwiches (Toast oder Vollkornbrot)
- ❖ Obazda-Brezn-Happen
- ❖ Brezn-Knödel
- ❖ Leberkäs-Sticks
- ❖ Kartoffelsalat im Glas
- ❖ Gemüsesticks mit Dip

## Hauptspeise (2 aus 5)

- ❖ Hähnchenkeulen in Tomatensoße mit Reis
- ❖ Rinds-Gulasch mit Spätzlen oder Knödel
- ❖ Geschnetzeltes mit Spätzlen
- ❖ Spinat-/Käsenocken
- ❖ Allgäuer Käsespätzle

## Nachspeisen (2 aus 3)

- ❖ Bayerische Vanillecreme
- ❖ Zimtschnecken
- ❖ Griespudding mit Zwetschgen-  
/Himbeerröster

**Preiskategorie: 40 € - 50 € / Person**

Preise variieren je nach ausgewählten Speisen und dienen zur Orientierung

# Buffet „Tokyo“

## Fingerfood (5 aus 7)

- ❖ Forellenmousse auf Gurke
- ❖ Lachsrollchen
- ❖ Ceviche mit Lachs oder Garnelen
- ❖ Krabbensalat mit Avocado
- ❖ Thunfisch-Creme im Ei
- ❖ Garnelen süß-sauer
- ❖ Petersilienwurzel-Suppe mit Garnele

## Hauptspeise (2 aus 3)

- ❖ Lachsfilets aus dem Ofen
- ❖ Kabeljau auf Oliven-Tomaten-Sugo
- ❖ Asiatisches Fisch-Curry - jeweils mit Reis oder Nudeln

## Nachspeisen (2 aus 3)

- ❖ Lemon-Curd Tiramisu
- ❖ Himbeer-Mousse
- ❖ Tartelettes au chocolat

**Preiskategorie: 55 € - 65 € /Person**

Preise variieren je nach ausgewählten Speisen und dienen zur Orientierung

# Buffet „Pyeongchang“

## Fingerfood (5 aus 7)

- ❖ Datteln im Speckmantel/ Auberginenmantel (vegan)
- ❖ Avocadomousse auf Crackern
- ❖ Glasnudelsalat mit Cashewnüssen im Gläschen
- ❖ Hummus auf Crackern oder Gurke (vegan)
- ❖ Tomaten-Frischkäsecreme auf Süßkartoffel
- ❖ Falafel-Zucchini-Bällchen (vegan)
- ❖ Tom Kha Gai

## Hauptspeise (2 aus 4)

- ❖ Thai-Curry mit bspw. Hähnchen/Fisch/Ente
- ❖ Indisches Curry-Huhn
- ❖ Gebratene Asia-Nudeln mit Gemüse
- ❖ Süßkartoffel-Gemüse-Curry

## Nachspeisen (2 aus 3)

- ❖ Banane in Kokosmilch
- ❖ Indische Mangocreme
- ❖ Kokosreiskugeln mit Mangomus

**Preiskategorie: 50 € - 60 € /Person**

Preise variieren je nach ausgewählten Speisen und dienen zur Orientierung

# Buffet „Turin“

## Fingerfood (5 aus 7)

- ❖ Crostini salsiccia
- ❖ Crostini Gorgonzola & Zwiebelconfit
- ❖ Vitello tonnato
- ❖ Caprese im Gläschen
- ❖ Rucola-Birne-Parmesan-Salat
- ❖ Zucchini-Feta-Röllchen
- ❖ Antipasti im Glas

## Hauptspeise (2 aus 4)

- ❖ Hähnchenbrust in Zitronensauce
- ❖ Saltimbocca alla romana
- Beilage jeweils Rosmarin-Kartoffeln aus dem Ofen
- ❖ Auberginenauflauf pizzaiola
- ❖ Gemüse-Lasagne

## Nachspeisen (2 aus 3)

- ❖ Tiramisu
- ❖ Panna Cotta mit Fruchtspiegel
- ❖ Cappucino Creme

**Preiskategorie: 45 € - 55 € /Person**

Preise variieren je nach ausgewählten Speisen und dienen zur Orientierung

# Buffet „Barcelona“

## Fingerfood (5 aus 8)

- ❖ Quiche Lorraine/Gemüse Quiche
- ❖ Bruschette Tomate/Olive
- ❖ Zucchini-Schnecken
- ❖ Griechischer Salat im Gläschen
- ❖ Focaccia mit Tomaten oder Kartoffeln
- ❖ Ceviche mit Lachs oder Garnelen
- ❖ Avocadomousse auf Crackern
- ❖ Galettes bspw. mit Maronen & Feigen

## Hauptspeise (2 aus 4)

- ❖ Coq au vin mit Gemüse der Saison
- ❖ Paella mit Fleisch/Fisch
- ❖ Spinat-Strudel mit Dip
- ❖ Mediterraner Gemüseauflauf

## Nachspeisen (2 aus 3)

- ❖ Tartelettes au citron
- ❖ Erdbeer-Tiramisu (saison-abhängig)
- ❖ Crème brûlée

**Preiskategorie: 55 € - 65 € / Person**

Preise variieren je nach ausgewählten Speisen und dienen zur Orientierung

## Fingerfood (4 aus 7)

- ❖ Blätterteigschnecken mit Schinken/Pesto
- ❖ Bruschette Tomate/Olive
- ❖ Hummus mit Paprika auf Crackern
- ❖ Tomaten-Frischkäsecreme auf Gurke
- ❖ Couscous-Minz-Salat im Gläschen
- ❖ Tomaten-Mozzarella-Spieße
- ❖ Mini-Fleischpflanzerl

## Hauptspeise (2 aus 4)

- ❖ Fleischbällchen in Tomatensugo mit Reis
- ❖ Hirten-Maccheroni
- ❖ Risotto Milanese /Gemüse/ Pilze
- ❖ Spinat-Ricotta-Knödel

## Nachspeisen (2 aus 3)

- ❖ Griespudding mit Zwetschgen- oder Himbeerröster
- ❖ Frucht-Muffins
- ❖ Joghurt-Mousse mit Fruchtspiegel

**Preiskategorie: 35 € - 40 € / Person**

Preise variieren je nach ausgewählten Speisen und dienen zur Orientierung