



## *Ihr Buffet im DEUTSCHEN HAUS*

### **Suppen**

- Klare Rinderbrühe mit Markklößchen
- Klare Rinderbrühe mit Flädle
- Griesnockerlsuppe
- Leberknödelsuppe
- Brokkolirahmsüppchen
- Lauchcremesuppe mit Croutons

### **Vorspeisen**

- Matjesfilet „Hausfrauen Art“ dazu grüne Speckbohnen und Kartoffeln
- Hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich
- Variation vom Räucherfisch
- Parmaschinken und Honigmelone
- Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
- Canapées bunt gemischt
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade
- Antipasti - Variation mediterraner Art

### **Salate**

- Blattsalate der Saison
- Selleriesalat
- Weißkrautsalat
- Tomatensalat
- Gurkensalat
- Bohnensalat
- Lauchsalat



## *Ihr Buffet im DEUTSCHENHAUS*

### **Hauptgerichte**

- Geschmorte Lammkeule mit Knoblauch und Tomaten
- Rinderschmorbraten in Burgundersauce
- Deftiger Schweinebraten in Kümmel-Biersauce
- Zarter Kalbsbraten in Riesling - Sahnesauce
- Schweinefilet in Champignon-Rahmsauce
- Schweinefilet in Pfeffer-Rahmsauce
- Geschmorte Kalbshaxe
- Kalbshaxe „Osso Bucco“
- Ungarisches Kesselgulasch
- Krustenbraten frisch aus dem Ofen
- Wildbraten in Madeirasauce dazu Preiselbeerbirnen
- Gesottener Tafelspitz in Meerrettichsauce
- Putengeschnetzeltes in Sahnesauce
- Rahmgeschnetzeltes vom Schwein „Züricher Art“
- Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art
- Frittierte Hähnchenschenkel
- Hähnchenschenkel in Knoblauch und frischen Kräutern gebraten
- Panierte Putenschnitzelchen
- Panierte Schweineschnitzelchen
- Hausgemachte Lasagne
- Gemüse - Lasagne
- Lachs - Lasagne
- Gebratene Lachsschnitte in Dillrahm
- Zanderfilet natur oder in der Kartoffelkruste
- Mit Parmaschinken gefüllte Kalbstaschen „Saltimbocca“

### **Gemüse**

- Gemüse der Saison
- Karotten und Erbsen
- Blumenkohl in Sauce Hollandaise
- Brokkoli
- Grüne Bohnen



## *Ihr Buffet im DEUTSCHENHAUS*

### **Beilagen**

- Kartoffelgratin
- Kroketten
- Salzkartoffeln
- Kartoffelklöße
- Reis
- Butterspätzle
- Serviettenknödel
- Boullionkartoffeln
- Rosmarinkartoffeln
- Brotkorb

### **Dessert**

- Vanilleeis mit heißen Himbeeren
- Vanilleeis mit Schokoladensauce
- Walnusseis mit warmen Waldbeeren
- Exotischer Obstsalat mit Vanillesauce
- Mousse au Chocolat weiß
- Mousse au Chocolat braun
- Pralinenmousse
- Buttermilchmousse mit Fruchtmark
- Hausgemachtes Tiramisu
- Kalte Platten unterschiedlichster Art mit Käse- oder Wurstspezialitäten

*Sie haben weitere Wünsche?*

*Wir beraten Sie gerne!*



## *Ihr Buffet im DEUTSCHENHAUS*

*Im Anschluss finden Sie nun einige Buffet –Vorschläge, die wir zu Ihrer Information und Orientierung zusammengestellt haben.*

*Gerne richten wir natürlich Ihr Wunsch - Buffet nach Ihren individuellen Vorstellungen aus und stehen Ihnen jederzeit zur Beratung zur Seite.*

### **Vorschlag 1**

- Klare Rinderbrühe mit Markklößchen
- Gebeizter Lachs und geräucherte Forellenfilets dazu Sahnemeerrettich
- Honigmelone und Parmaschinken
- Blattsalat der Saison
- Weißkrautsalat
- Tomatensalat
- Schweinefilet dazu Champignon – Rahmsauce
- Rinderschmorbraten in Burgundersauce
- Putengeschnetzeltes in Sahnesauce
- Panierte Schweineschnitzelchen
- Karotten und Erbsen
- Grüne Bohnen
- Blumenkohl in Sauce Hollandaise
- Butterspätzle
- Kroketten
- Kartoffelklöße
- Buttermilchmousse mit Fruchtmark
- Exotischer Obstsalat mit Vanillesauce
- Mousse au Chocolat



## *Ihr Buffet im DEUTSCHENHAUS*

### **Vorschlag 2**

- Honigmelone mit Parmaschinken
- Tomaten und Mozzarella
- Carpaccio à la Milanese
- Antipasti -Variationen
  
- Blattsalate in italienischem Dressing
  
- Lachs - Lasagne
- Kalbshaxe „Osso Bucco“
- Gefüllte Kalbstaschen „Saltimbocca“
- Gnocchis in Blattspinat
  
- Penne mit Tomaten und Basilikum
- Rosmarin - Kartoffeln
- Brotkorb
  
- Hausgemachtes Tiramisu
- Exotischer Obstsalat mit Vanillesauce



## *Ihr Buffet im DEUTSCHENHAUS*

### **Vorschlag 3**

- Leberknödelsuppe
  
- Weißkrautsalat
- Kartoffelsalat
- Grüner Blattsalat
  
- Deftiger Krustenbraten „frisch aus dem Ofen“
- Krautknödel
- Gefüllter Spießbraten
- Ungarisches Kesselgulasch
  
- Serviettenknödel
- Bratkartoffeln
- Butterspätzle
  
- Mousse au Chocolat
- Rote Grütze mit Waldbeeren dazu Vanillesauce