



"Party-Pliff"

Buffetvorschlag Nr.7

Amerikanisches Buffet

Kalte Vorspeisen

*Roastbeef-rosa gebraten
Palmenherzensalat mit Kokos
Gebackene Chicken Wings mit Römersalat
Geräucherte Truthahnbrust
Grünschalmuscheln, gebacken (nach Saison)
Scharfer Gurkensalat mit Paprika
Geflügelsalat mit Curry
Frische Blattsalate mit amerikanischem Dressing
Tomatensalat mit roten Zwiebeln
Brotauswahl und Butter*

Suppe

Maiscremesuppe mit Senfschaum

Warme Speisen

*Fischcurry aus der Riesenpfanne
Spare Ribs mit Aprikosen
Truthahn mit Cranberrysauce
Scharfe grüne Bohnen , Paprika-Kidneybohnen-Gemüse
Gebackene Kartoffeln mit Sour-Cream , Krealischer Reis*

Saucen

*Steaksauce, Zwiebelsauce, Cocktailsauce,
Chilisauce, Knoblauchmayonnaise*

Dessert

*Flammierte exotische Früchte mit Eiscreme
Muffins & Brownies , Reisauflauf mit Rosinen
Gebackene Bananen*

Preis pro Person 26,00 €

Seite 7





"Party-Pliff"



Buffetvorschlag Nr.8

Cocktail- Buffet

Kalte Vorspeisen

*Kleiner Crevetten-Cocktail
Räucherlachs auf Gurkenscheibe
Geräuchertes aus dem Fischkorb
Tarteletts mit Matjesfüllung
Schinkenröllchen auf Gemüsesalat
Feine Leberwurst auf Pumpernickel
Putenmedaillons mit Früchten
Basilikum- Frischkäse mit Kirschtomaten
Eiersalat
Italienischer Nudelsalat
Wurstsalat*

Warme Speisen

*Chili con Carne
Crevetten im Teigmantel
Rostbratwürstchen auf Sauerkraut
Mearballs in Hot Sauce
Kleine Frühlingsrollen mit Sojasauce*

Käse

*Käsewürfel mit Früchten
Brötchen und Butter*

Dessert

*Gefüllte Miniwindbeutel
Mahnkuchen*

Preis pro Person 22,00 €



"Party-Pliff"



Buffetvorschlag Nr.9

Italienisches Buffet

Kalte Vorspeisen

Antipasti von Gemüsen

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Parmaschinken mit Melone

Vitello Tonnato

Auswahl von luftgetrockneten Wurstspezialitäten

Angemachte und frische Salate mit Essig-Öl Dressing

Meeresfrüchtesalat

Suppe

Minestrone alla Genevese

Warme Speisen

*Schweinerückensteak mit Tomaten und Käse überbacken
auf Oreganosauce*

Cortellini in Schinken-Champignonsauce

Rösti

Tomatenreis

Rosmarinkartoffeln

Käse

Gorgonzola, Bel Paese, Taleggio mit Trauben

Brotauswahl und Butter

Dessert

Tirami Su , Panna Cotta

Mandel- Amaretto- Mousse

Obstsalat mit Maraschino mariniert

Preis pro Person 26,00 €

(Hauptgang mit ganzem Schwertfisch zzgl. 41,00 €)

Seite 9

Buffetvorschlag Nr.10

Europäisches Buffet

Kalte Vorspeisen

Norwegisches Lachsfilet mit Shrimps

Italienische Melone mit Parmaschinken

Schwedische Heringsspezialitäten

Terrinenauswahl mit Apfel-Selleriesalat

Brüsseler Mastpoularde mit Früchten

Russischer Rindfleischsalat

Schweizer Käsesalat

Dänischer Geflügelsalat

Frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Suppe

Ungarische Goulaschsuppe

Warme Speisen

Züricher Geschnetzeltes

Paella mit Muscheln

Prager Schinken in Brotteig mit warmen Specksalat

Käse

Europäische Käseauswahl

Brotkorb und Butter

Dessert

Tirami Su

Wiener Apfelstrudel mit Schlagobers

Bayrisch Creme mit Früchtsauce

Preis pro Person 29,00 €

Seite 10



"Party-Fliff"

Buffetvorschlag Nr.11

Spanisches Buffet

Kalte Vorspeisen

Morcilla con tomate (Blutwurst mit Tomatensauce)

Champinones rellenos (gefüllte Champignonköpfe)

Huevos con Salsa verde

(Eier in Knoblauch-Petersiliensauce)

Lomo en adobo (mariniertes Schweinefilet)

Pollo en Salsa de ajillo

(Hühnerbrüstchen in Knoblauchsauce)

Albondigas en Salsa de Almendra

(Fleischbällchen in Mandelsauce)

Salto (grüner Salat mit Nußsauce)

Amanida

(gemischter Salat mit Mayonnaise, Sardellen und Wurst)

Pote pali (Kartoffelsalat mit Wurst und Stockfisch)

Suppe

Gazpacho andaluz (Kalte Gemüsesuppe /-auch heiß)

Warme Speisen

Arroz con vino (Reisgericht mit Geflügel aus Zaragossa)

Ternera a la sevillana (Kalbfleisch nach der Art von Sevilla)

Patatas a la riojana (Kartoffelgericht aus Rioja)

Dessert

Filloas de anis (dünne Pfannkuchen mit Anis)

Leche frita (gebackene Milchcremeschnitten)

Frutas secas en vino (Dörrobst in Wein)

Preis pro Person 24,00 €

Seite 11



"Party-Pliff"





"Party-Pliff"

Buffetvorschlag Nr. 12

Französisches Buffet

Kalte Vorspeisen

*Carpaccio von geräucherter Bressepaulardenbrust
mit Apfel-Traubensalat
Schweinelende a l'orange*

*Galantine vom Rinderfilet im Pistazienmantel
Rehmedaillons mit sauce cumberland*

*Muscheln und Langustinen in Gewürztraminer-Gelee
Savarins von der Seeszunge mit Kaviar auf Kressespiegel*

Gefüllte Salmschnitte in Blätterteig mit sauce verte

Calvadosäpfel mit Crevetten und Traubengelee

Melonenkugeln in Himbeer-Balsamicodressing

Salat von Meeresfrüchten in Limonenrahm, Salat Nizza

Suppe

Französische Zwiebelsuppe



Warme Speisen

Coq au vin

Cassoulet vom Kalbsrücken

Lammkeule nach provenzalischer Art

Ratatouille, Gratinierte Kartoffeln

Käse

Französische Käseauswahl vom Brett

Baguette und gesalzene Butter

Dessert

Mousse au chocolat, Pfirsichsalat „Melba“

Amarenacreme

Preis pro Person saisonal bedingt auf Anfrage

ca. +/- 48,00 €

Seite 12





Buffetvorschlag Nr.13

Asiatisches Buffet

Kalt

Sashimi vom Thunfisch und Sushi (Negiri und Californiarolls)
Frühlingsrolle mit Gemüse gefüllt und sweet & sour Sauce
gefüllte Samosa mit Indian-Curry Sauce
Prawns im Knuspermantel
gebackene Hühnchenflügel in gelbem Curry
Satee-Spieße in feiner Erdnuss-Austernsauce-Marinade
geräucherte Hühnchenbrust auf Sesam-Krautsalat
Gebackene Wan Tan Teigtaschen
Sprossen- und Gemüsesalat mit Soja-Dressing

Suppe

Tom Ka und knuspriges Kroepoek
Thailändische Hühner-Curry-Suppe mit Kokosmilch und Gemüse

Warm

Indonesisch gebratene Nudeln Bami Goreng
mit diverssem Fleisch, Krabben und verschiedenen Gemüse
Ente Acht Kostbarkeiten
geröstete Ente mit acht Kostbarkeiten (verschiedene frische Gemüse)
feines Tandori Fisch-Curry
Basmatireis

Dessert

Ananas-, Lychee- und Melonensalat mit Pflaumenwein mariniert
auf dem Spiegel aufgebautes frisches Obst und exotische Früchte
gebackene Honig-Bananen mit Mandelblättchen
Hausgemachtes Kokos- und Sesam-Krokanteisparfait

Preis pro Person 36,00 €



Buffetvorschlag Nr.13

Karibisch-Kreolisches Buffet

Suppe

Kreolisches Süppchen mit Kochbananen und Hühnerfleisch

Kalt

Ceviche de Camerones

Marinierte Tilapiafilets an Papayasalat

Herzmuscheln in Chili - Limonendressing

Grapefruit-Rindfleischsalat „Haifa“

Artischockensalat „Santa Lucia“

Cole Slaw und Sweet Corn Salat

Gefüllte Wassermelonen mit Hüttenkäse,

Truthahnsalat mit frischer Mango

Avocadosalat mit Krabben, Reis und Gemüse „Barbados“

Kidneybohnen in kreolischer grüner Soße

Drei buntgemischte Blattsalate

Rose Island-, Tomaten-, Italian- und French-Dressing

Warm

Kubanische Reispfanne mit Schwarzen Bohnen und Meeresfrüchten

Flying Red Snapper mit Ananas und Mango im Bananenblatt gegart

an einer Currysauce mit Süßkartoffeln und Bambusherzen

Pouletbrüstchen mit Erdnussbuttersauce

Meatballs an einer Red Peppersauce

Brasilianischer Sugar Ham mit Sour cream

Baked Potatoes und gebratene Maiskolben

Dessert

Pina-Colada-Mousse mit Grenadinegelée überzogen

Gebackene Honig-Ingwerbananen

Exotischer Fruchtsalat an einer Mangosauce

Papaya-Ingwer-Tiramisu

Eisbombe mit Schoko-Rum- und Kokosnuss-Eisparfait

€ 46,00 pro Person

Seite 15



"Party-Pliff"

Buffetvorschlag Nr.15

Mediterranes Sommer-Brüffet - einmal rund ums Mittelmeer *Suppe*

Chardonnay-Rahmsüppchen mit feinen Lachswürfeln

Kalte Vorspeisen

Marinierte Zucchini, Auberginen, Zwiebeln und Tomaten

Eingelegte Artischocken und Peperoni,

Grüne und schwarze Oliven

Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum

Rindfleischcarpaccio auf Rucolasalat an Olivenöl

Dünn geschnittene Mortadella,

kleine Peperoni-Salamis und Seranoschinken

Pochierter Basilikum-Lachs

umlegt von Meeresfrüchtespezialitäten „Cote Azur“

Cocktail-Crevetten an Rose Island Sauce

„Vitella Tonata“ auf Thunfischsauce

Griechischer Bauernsalat mit mariniertem Feta

Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings

Brotauswahl mit Grissini

Warme Gerichte

Italienische Piccata von der Maishähnchenbrust

auf tomatisierten Oliven-Spaghetti

Griechischer Lammkeulenbraten in Rosmarin-Tymiansoße,

Lauch-Zwiebelgemüse und gebackenen Majoran-Kartoffeln

Spanische Paella mit verschiedenem Fleisch und Meeresfrüchten in

feinem Gemüseris

Käse

Parmesan, Cête de Moine Käse und Manchego an fruchtigem Aufbau

von verschiedenen Melonen und Weintrauben mit ihrem Laub

Dessert

Gefüllte Profiterols mit Schokolade

Tirami Su und Panna cotta, Cassis-Quarkmousse-Tranche

Hausgemachtes Latte Macchiato-Eis mit Amaretti

Frischer Fruchtsalat mit Maraschino und Nüssen

€ 47,00 pro Person

Seite 16



"Party-Pliff"





"Party-Pliff"

Buffetvorschlag Nr.16

Russisches Zaren-Büffet - wie ein Wintermärchen

Kalt

*Ganzer geräucherter Truthahn mit feiner Dekoration
Kalbszungenscheiben in feinem Krimsektaspik
Ganzer pochiertes Lachs mit St. Peterfisch zur Terrine gemacht
Hasenrücken und Wildschinken mit feinen Fleischpasteten
Blinis mit Räucherlachs und feiner Meerrettichkrem
Rote Beetesalat mit Sauerrahm
Backpflaumen im Speckmantel
Eingelegte Champignons an Feldsalat*

Suppe

Soljanka von Gemüse

Warm

*Stör aus dem Schwarzen Meer fein pochiert in Schaum vom roten
Kaviar und Sauerrahm
Rindfleisch Tartarenart mit Galuschki (russische Gnocchi)
Piraggi mit Steinpilzen und Rahm*

Dessert

*Zaren-Plinsen
Erdbeer-Romanoff mit Wodka
Schokoladenmousse mit Tokajaer
Warmer Büffelgras-Wodkaschaum
Beeren und Früchte fein drapiert*

€ 48,00 pro Person

