



Buffet

Menüempfehlungen

Vorspeisen:

- Tomate Mozzarella
- Geräuchertes Forellenfilet
- Ruccola mit Parmesan
- Eingelegtes Gemüse (-Zucchini, Auberginen, Pilze und Paprika)
- Geräucherter Lachs
- Shrimpscocktail
- Kalbfleischscheiben in Thunfischsoße
- Kaltes Roastbeef mit Cumberlandsauce
- Schinken mit Melone
- Maultaschensalat mit Kräuterdressing
- Tafelspitz mit Kräutervinaigrette
- Gefüllte Tomaten mit Frischkäse
- Ackersalat mit Speckwürfel

Dazu reichen wir verschiedenes Baguette und Partybrötchen

(Die Vorspeise beinhaltet pro Person 3 vegetarische Vorspeisen,
1 Fischvorspeise und 1 Fleischvorspeise)

Andere Varianten jederzeit möglich, evtl. mit Aufpreis

Suppen:

- Hirnsuppe
- Klare Suppen mit Einlage
(z.B. Schwäbische Hochzeitssuppe, Flädlessuppe)
- Cremesuppen
(z.B. Tomatensuppe, Pilzcremesuppen oder Gemüsecremesuppen)
- Nach Saison auch Spargelcremesuppe oder Bärlauchcremesuppe möglich



Salate:

- Kartoffelsalat
 - verschiedene Blattsalate
 - Krautsalat
 - Karottensalat
 - Bohnen-Mais-Salat
 - Gurkensalat
 - Tomatensalat
 - Paprikasalat
 - Kohlrabisalat
 - Salat von Grünen Bohnen mit Speck
-
- Salatbuffet ohne Kartoffelsalat
 - Salatbuffet mit Kartoffelsalat

Hauptgerichte

(ca.3 Gerichte sind empfehlenswert):

RIND

- Kleine Zwiebelrostbraten (2 kleine Rostbraten=1 Portion)
- Rinderfilet mit Kräuterbutter und Bratensoße
- Rinderroulade gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Essiggurke
- Rinderbraten mit Bratensoße/Sauerbraten/Burgunderbraten
- Rindergeschnetzeltes mit Pfefferrahmsoße

SCHWEIN

- Jägerschnitzel vom Schwein
- Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Rahm- oder Pilzrahmsoße
- Schweinefilet mit Pilzrahmsoße/Rahmsoße/Cognacrahmsoße
- Krustenbraten vom Schwein mit Schwarte mit Bratensoße
- Schweinehals im Kräutermantel oder Pfefferkruste mit Bratensoße
- Schweinebraten mit Bratensoße
- Cordon-Bleu vom Schwein
- Schnitzel vom Schwein klein ca.100 gr. Fleisch
- Tellerschnitzel vom Schwein ca. 130-150 gr. Fleisch
- Fleischküchle

Weitere Hauptgerichte auf der nächsten Seite !!!!



PUTE

- Putenmedaillons mit Rahmsoße oder Pilzrahmsoße
- Putenmedaillon mit Currysoße u. frischen Früchten
- Putenspieß mit Gemüse (Zucchini, Paprika und Zwiebeln)
- Tellerschnitzel von der Pute ca. 130-150 gr. Fleisch
- Schnitzel von der Pute klein ca. 100 gr. Fleisch
- Hähnchenschlegel
- Hähnchenbrustfilet natur mit Pilzrahmsoße oder Rahmsoße extra
- Hähnchenbrustfilet natur mit Zitronen-Buttersoße
- Hähnchenbrustfilet natur mit Tomaten-Speck-Soße
- Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Ricotta und Blattspinat

KALB

- Kleine gefüllte Kalbsbrust
- Kalbsbraten mit Bratensoße oder Rahmsoße oder Pilzrahmsoße
- Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsoße oder Pilzrahmsoße

WILD & FISCH

- Rehbraten oder Hirschbraten
- Lachsfilet mit Weißwein-Kräutersoße oder Zitronen-Butter-Soße
- Zanderfilet mit Weißwein-Kräutersoße

Vegetarische Speisen:

- Gemüseschnitzel ca. 150gr.
- Sojaburger ca. 100gr
- Camembert ca. 80gr
- Mozzarellasticks (5Stück=1Portion)
- Pilzragout
- Gemüselasagne

Beilagen:

- Spätzle
- Hausgemachte Semmelknödel
- Butternudeln
- Wilde Kartoffeln
- Butterkartoffeln
- Reis
- Kartoffelkroketten
- Kartoffelgratin
- Käsespätzle geschmelzt mit Röstzwiebeln



Gemüse:

- Gemüse der Saison (z.B. Karotten, Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen, Kohlrabi oder Bohnen)
- Spargel nach Saison mit Hollondaise oder zerlassene Butter

Kalte Mundbissen:

- Canapes
 - mit geräuchertem Schinken
 - geräuchertem Lachs
 - kaltem Roastbeef
 - Käse
 - Salami

Nachspeise:

- Frische Früchte sortiert in Schüsseln
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Schokoladenmousse weiß und braun
- Früchtecreme (z.B. Erdbeeren, Joghurt u.s.w.)
- Eisauswahl
- Heisse Himbeeren/Schattenmorellen oder Zwetschgen
- Obstsalat aus frischen Früchten
- Panna Cotta
- Dessert im Glas je nach Wunsch/Menge und Geschmack
Auswahl aus:
 - Panna Cotta mit Himbeermark
 - Schokoladenmousse weiß oder braun
 - Mascarpone-Creme mit frischen Früchten, Kirschkompott, Apfelkompott oder Zwetschgenkompott
 - Tiramisu klassisch
 - Erdbeer-Tiramisu
 - Früchtecreme
 - Obstsalat von frischen Früchten
 - Rote-Grütze
 - Schokoladen-Marzipanmousse mit Birnenspalten....

Je nach Saison noch weitere Varianten möglich !!!!



Weitere Möglichkeiten rund um ihr Buffet

LIEFERSERVICE

- Essen
- Geschirr
- Besteck
- Gläser
- Wärmebehälter

ABHOLSERVICE

- Geschirr
- Besteck
- Gläser
- Wärmebehälter

PERSONAL

- für die Bewirtung oder zur Essenausgabe

**Wir beraten Sie gerne und freuen uns
über Ihre Kontaktaufnahme .
Sie erreichen uns unter Telefon 07022-61185
oder auch
per Mail unter: info@gasthaus-fass.de**

Ihre Familie Krieg & Team