

Buffetvariante bengalisch klassik

Vorspeisen:

Gebackenes Gemüse im Kichererbsenmantel
Gebackene rote Linsentaler
Kichererbsensalat
Salate der Saison & Brotkorb mit Butter
Fruchtdressing

~ ~ ~

Hauptgerichte:

Gemüsereispfanne (Biryani)
Hähnchencurry mit Joghurtsauce
Pangasiusfilet mit Kokos – Currysauce
Bandnudeln

~ ~ ~

Desserts:

Misti (bengalische Süßigkeit)
Kheer (Milchreis mit Palmsirup)

Preis pro Person: 23,90 €

Buffetvariante bengalisch premium

Vorspeisen:

Bengalische Hackfleischbällchen
Gebackenes Gemüse im Kichererbsenmantel
Blätterteig gefüllt mit Gemüse
Zucchini – Mangosalat
Bengalische Linsensuppe
Salate der Saison & Brotkorb mit Butter
Fruchtdressing

~ ~ ~

Hauptgerichte:

Hähnchenbrustfilet in Tandoorimarinade und Joghurtsauce
Kichererbseneintopf mit Gemüse
Fischcurry mit Kräuterkartoffeln
Gemüsereispfanne (Biryani)

~ ~ ~

Desserts:

Misti (bengalische Süßigkeit)
Mango - Joghurtcreme
Pistazienkheer (Milchreis mit Palmsirup und Pistazien)

Preis pro Person: 28,90 €

Buffetvariante fränkisch klassik

Vorspeisen:

Fränkische Kartoffelsuppe mit Croutons
Weißkrautsalat mit Kümmel und Speck
Obatzter
Fränkischer Wurstsalat
Salate der Saison & Brotkorb mit Butter
Senfvinaigrette, Kräuterdressing

~ ~ ~

Hauptgerichte:

Schweinebraten mit Kartoffelklößen
Fränkische Bratwürste mit Sauerkraut und Schwarzbrot

~ ~ ~

Desserts:

Bayerische Creme mit Himbeerspiegel
Obstsalat

Preis pro Person: 19,90 €

Buffetvariante fränkisch premium

Vorspeisen:

Festtagssuppe
Stadtwurst mit Musik
Sauerkrautsalat
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Salate der Saison & Brotkorb mit Butter
Senfvinaigrette, Kräuterdressing

~ ~ ~

Hauptgerichte:

Fränkischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen
Medallions vom Schwein mit Spätzle und Waldpilz – Rahmsauce
Zanderfilet mit Dillsauce und Reis, dazu Gemüse der Saison

~ ~ ~

Desserts:

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Bayerische Creme mit Himbeerspiegel
Kleine Käseplatte

Preis pro Person: 29,90 €

Buffetvariante mediterran klassik

Vorspeisen:

Antipasti (Champignons, Auberginen, Zucchini, Paprika)
Tomate Mozzarella mit Basilikum
Salate der Saison & Brotkorb mit Butter
Balsamicodressing, Kräuterdressing

~ ~ ~

Hauptgerichte:

Saltim Bocca (vom Schwein) mit Rosmarinkartoffeln
Bandnudeln mit Kräuterpesto
Lasagne al forno

~ ~ ~

Desserts:

Tiramisu
Panna Cotta auf Erdbeersauce

Preis pro Person: 22,90 €

Buffetvariante mediterran premium

Vorspeisen:

Antipasti (Champignons, Auberginen, Zucchini, Paprika)
Tomate Mozzarella mit Basilikum
Honigmelone mit Parmaschinken
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Salate der Saison & Brotkorb mit Butter
Balsamicodressing, Kräuterdressing

~ ~ ~

Hauptgerichte:

Saltim Bocca (vom Kalb) mit Rosmarinkartoffeln
Picatta Milanese (vom Schwein) mit Tomatensauce und
Spaghetti
Lachsfilet mit Dillsauce und Reis

~ ~ ~

Desserts:

Tiramisu
Panna Cotta auf Erdbeersauce
Italienisches Käsebrett

Preis pro Person: 34,90 €

Buffetvariante elan klassik

Vorspeisen:

Antipasti (Champignons, Auberginen, Zucchini, Paprika)
Gebackenes Gemüse im Kichererbsenmantel
Salate der Saison & Brotkorb mit Butter
Balsamicodressing, Fruchtdressing

~ ~ ~

Hauptgerichte:

Saltim Bocca (vom Schwein) mit Rosmarinkartoffeln
Pangasiusfilet auf Limettensauce
Nudeln mit Kräuterpesto

~ ~ ~

Desserts:

Tiramisu
Obstsalat

Preis pro Person: 22,90 €

Buffetvariante elan premium

Vorspeisen:

Antipasti (Champignons, Auberginen, Zucchini, Paprika)
Gebackenes Gemüse im Kichererbsenmantel
Gebackene rote Linsentaler
Zucchini – Mango Salat
Salate der Saison & Brotkorb mit Butter
Balsamicodressing, Fruchtdressing

~ ~ ~

Hauptgerichte:

Gemüsereispfanne (Biryani)
Pangasiusfilet auf Limettensauce
Medallions vom Schwein mit Spätzle und Waldpilz – Rahmsauce

~ ~ ~

Desserts:

Kheer (Milchreis mit Palmsirup)
Panna Cotta mit Erdbeersauce
Obstsalat

Preis pro Person: 25,90 €