

Buffet 1

Piccata von der Zucchini mit frischem Basilikum und pikanter Tomatensalsa

Gegrillte Paprika mit Ziegenfrischkäse

Fenchelsalat mit Walnuss, Dill und Orange

Blattsalate und Rohkost der Saison mit zweierlei Dressings

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Sauce

Westfälischer Knochenschinken auf Honigmelone

ofenfrisches Ciabatta, Kräuterquark

Rotbarschfilet in Limettensoße

„Sous Vide“ gegarter Kalbsrücken in Estragonjus

Marktgemüse, Basmatireis, Kartoffelgratin

Obstsalat mit Vanillesauce

Hausgemachtes Tiramisu

Buffet 2

Mediterranes Gemüse mit Olivenöl, frischen Kräutern und Knoblauch
Tomate-Mozzarella mit Pesto und frischem Basilikum
Blattsalate und Rohkost der Saison mit zweierlei Dressings
Pochierte Tranchen vom Lachs mit Preiselbeersahne
Vitello Tonnato in Thunfisch-Kapernsauce
Serranoschinken auf Cantaloupe-Melone
ofenfrisches Ciabatta, Kräuterquark

Duett von Zander und Lachs in Proseccosoße
Maishähnchenbrust in Paprikarahmsöße
Roastbeef am Stück gegart, mit Rotweinjus
Marktgemüse, Basmatireis, Meersalzdrillinge

Gemischte Platte von frischem Obst mit Vanillesauce
Panna Cotta mit Himbeersöße
Mousse-au-chocolate von heller und dunkler Schokolade

Buffet 3

Westfälischer Knochenschinken auf Honigmelone

Saftige mini Rinderbuletten mit mixed Pickles

Knittkuhler Wurstspezialitäten: (Blutwurst, Leberwurst, Schinken, & Mettenden)

dazu: Senf, Remoulade, saure Gurken

Knittkuhler Kartoffelsalat mit Essig, Öl und Senf

verschiedene Brotsorten, Butter

Geschnetzeltes vom Schweinefilet „Züricher Art“ mit Champignons & Weißweinsauce

Krustenbraten in Altbiersauce

Westfälischer Pfefferpotthast

Marktgemüse, Butterspätzle, Kroketten, Petersilienkartoffeln

Gemischte Platte von frischem Obst mit Vanillesauce

Welfenspeise (Milch-Vanille-Creme und geschlagener Eiweißschaum)

Westfälische Götterspeise (Quark mit Preiselbeeren und Pumpernickel)

Grillbuffet 1

Auswahl an Bruschetta mit Avocado-creme, Tomaten-Basilikum-Sugo, Auberginenmousse
Mediterranes Gemüse mit Olivenöl, frischen Kräutern und Knoblauch
Tomate-Mozzarella mit Pesto und frischem Basilikum
Knittkuhler Kartoffelsalat
Blattsalate und Rohkost der Saison mit zweierlei Dressings
ofenfrisches Ciabatta, Kräuterquark

Marinierte Lachssteaks
Thüringer Rostbratwurst
Marinierte Hähnchenbrust
Argentinisches Entrecôte
gegrillte Maiskolben, Ofentomaten, Ofenkartoffeln,
Kräuterbutter, verschiedene Grillsoßen

gemischte Platte von frischem Obst mit Vanillesauce
Himbeermousse mit frischer Minze

Grillbuffet 2

Mediterranes Gemüse mit Olivenöl, frischen Kräutern und Knoblauch
Tomate-Mozzarella mit Pesto und frischem Basilikum
Blattsalate und Rohkost der Saison mit zweierlei Dressings
Toskanischer Gemüsesalat
Mediterraner Nudelsalat mit Kirschtomaten und Basilikum
„Tacchina tonnata“ – Tranchen von der Putenbrust in Thunfisch-Kapernsauce
Ofenfrisches Ciabatta, Mascarpone, Kräuterquark

Garnelenspieße
Thüringer Rostbratwurst und frische grobe Salsiccia
Marinierte Putensteaks
Spieße vom Schweinefilet und Paprika
Argentinisches Entrecôte
Pfannengemüse, Portobello Champignons, Focaccia vom Grill, Rosmarinkartoffeln
Kräuterbutter, verschiedene Grillsoßen

Gemischte Platte von frischem Obst, dazu Vanillesauce
Panna Cotta mit Himbeersoße
Hausgemachtes Tiramisu