

Diese Buffetvorschläge gelten ab mind. 40 Personen

Bayrisches-Italo Buffet

Verschiedenes aus der Münchener Bäckerei
Dazu gibt es Apfelgriebenschmalz und Butter

Kalte Vorspeisen:

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Brotzeitplatte mit kaltem Braten, Südtiroler Bauerngeräuchertem, Minifleischpflanzerl, Münchner Leberkäse und Essiggurken

Honigmelone mit Parmaschinken und Mailänder Salami

Vegetarische Antipasti in Olivenöl eingelegt

Tomate Mozzarella mit Balsamicoglace, geschroteten Pfefferkörnern und Basilikum

Bayrisch-Italienische Käseauswahl

Salate:

Eismeerkrabben in Cocktailsauce

Mediterraner Meeresfrüchtesalat

Speckkrautsalat

Hausgemachter Kartoffelsalat

Rahm-Gurkensalat

Warme Speisen:

Spinat-Gorgonzolalasagne

Ofenfrischer Spanferkelbraten mit Dunkelbiersauce und Kartoffelknödel

Nachspeisen:

Panna Cotta mit Waldbeersauce

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Buffetpreis pro Person: 43,- €

Italienisches Buffet

Mediterrane Brotauswahl mit Butter und Tomaten-Basilikum-Frischkäse

Kalte Vorspeisen:

Kalte Platte Mailänder Salami, Coppa di Parma und Mortadella

Honigmelone mit Parmaschinken

Vegetarische Antipasti in Olivenöl eingelegt

Tomate Mozzarella mit Balsamicoglaze, geschroteten Pfefferkörnern
und Basilikum

Vitello Tonnato, hauchdünne Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Kapernsauce

Italienische Käseauswahl

Mediterraner Meeresfrüchtesalat

Blattsalate mit 2erlei Dressing

Rohkostsalate

Warme Speisen:

Schweinefiletspitzen in Pescara-Senfsauce mit Gemüsereis

Putenbrustrolade mit Parmaschinken und Basilikum gefüllt
auf fruchtigem Ratatouillegemüse an Fettuchine

Edelfischlasagne mit Safransauce und Blattspinat

Nachspeisen:

Hausgemachtes Tiramisu

Panna Cotta mit Waldbeerensauce

Buffetpreis pro Person: 48,- €

Cafe Ludwig Buffet

Verschiedenes aus der Münchener Bäckerei dazu gibt es Apfelgriebenschmalz und Butter

Kalte Vorspeisen:

Edelfischterrine

Honigmelone mit Serranoschinken

Vegetarische Antipasti in Olivenöl eingelegt

Tomate Mozzarella mit Balsamicoglace, geschroteten Pfefferkörnern
und Basilikum

Vitello Tonnato, hauchdünne Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Kapernsauce

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce

Französische und Italienische Käseauswahl

Salate:

Eismeerkrebber in Cocktailsauce

Mediterraner Meeresfrüchtesalat

Apfel-Selleriesalat mit Walnüssen und geräucherter Entenbrust

Blattsalate mit Balsamicodressing

Matjessalat „Hausfrauen Art“

Rohkostsalate

Warme Speisen:

Lachs-Spinat-Lasagne mit Käse überbacken

Züricher Kalbgeschnetzeltes mit Champignons und Kartoffelrösti

Schweinefiletmedaillons in Apfel- Calvadossauce mit Mandelbällchen

Nachspeisen:

Bayrisch Creme

Schokoladenmousse mit Baileyssauce

Eisbombe mit Feuerzauber

Buffetpreis pro Person: 51,- €

Sie können sich auch gerne selbst ein Buffet aus den einzelnen Komponenten zusammenstellen. Der Preis errechnet sich dann anhand der Personenzahl und Ihrer getroffenen Speisenauswahl.

Salate:

Blattsalate mit 2erlei Dressing
Verschiedene Rohkostsalate
Krabbensalat
Meeresfrüchtesalat
Apfel-Selleriesalat mit geräucherter Entenbrust
Nudelsalat
Geflügelsalat
Kartoffelsalat
Krautsalat mit oder ohne Speck
Rahmgurkensalat
Karottensalat
Rote Beetesalat
Schwammerlsalat
Nudelsalat
Eiersalat
Glasnudelsalat
Hirtensalat
Wurstsalat
Couscous-Salat

Vorspeisenplatten:

Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeermeerrettich
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Räucherfischplatte
Honigmelone mit Parmaschinken und Mailänder Salami
Antipasti
Tomate-Mozzarella
Brotzeitplatten mit kaltem Braten, Bauerngeräuchertem, Minifleischpflanzerl, kalter Leberkäse und Kalbsleberwurst
Vitello Tonnato
Roastbeef mit Remouladensauce
Puten-Vitello mit Pestocreme
Käsebrett mit verschiedenen Käsesorten und Weintrauben

Apfelgriebenschmalz, Tomaten-Basilikumfrischkäse, Kräuterfrischkäse, Lachsfrischkäse, Rucolafrischkäse, Radieserfrischkäse

Warme Speisen:

Spinat-Lachslasagne
Spinat-Gorgonzolalasnagne
Spinatknödel auf Ratatouillegemüse
Spanferkelbraten mit Dunkelbiersauce und Kartoffelknödel
Schweinebraten mit Dunkelbiersauce und Kartoffelknödel
Kalbgeschnetzeltes in Champignonsrahmsauce mit Spätzle
Schweinefiletmedaillons in Calvadossauce mit kleinen Pommes Dauphine
Kleine Leberkäse mit Händlmeiersenf
Asiageschnetztes in Thaicurrysauce mit Basmatireis
Putengeschnetztes in fruchtiger Currysauce mit Reis
Gebratenes Fischfilet in Kräuterrahmsauce mit Schwenkkartoffeln
Schweinefilet in Pescara-Senfsauce mit Gemüsereis
Gefüllter Putenrollbraten auf Ratatouillegemüse mit Fettuccine

Desserts:

Mousse au chocolate mit Beerenragout
Waldbeermousse
Mangomousse
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Topfenstrudel mit Zwetschgenröster
Panna Cotta mit Mangoragout
Cocos-Panna Cotta mit Zwergorangenkompott
Bayerisch Creme
Rote Grütze mit Vanillesauce
Tiramisu
Obstsalat
Eisbombe mit Feuerzauber