

## ***BUFFETANGEBOT „Asia“***

### ***BUNTE SALATAUSWAHL DER SAISON***

Verschiedene Blattsalate / Alfalfa-Sprossen mit Tofu-Kräuter-Dressing oder Süßkartoffel-Vinaigrette

Kichererbsensalat mariniert in Sesamöl, verschiedene Frischgemüse-Sorten oder

Meeresgemüse-Salat, Sesamöl-Umesu-Marinade, sautiertes Gemüse

Fenchel-Apfel-Salat mit Zitronen-Honig-Dressing oder

Roter Topinambur-Salat mit oder ohne Matjes, rote Beete, saure Gurken, Äpfel, Sauerrahm

### ***SPIEGELPLATTEN ( 3-4 ZUR AUSWAHL)***

Wir dekorieren für Sie mit filigranen Gemüseschnitzereien:

Schwanenwindbeutel mit Shi-Take-Pilzcremefülle

Sushis mit Duftreis und Gemüse gefüllt, Wasabi-Senf, mariniertes Ingwer

Auf Wunsch mit geräuchertem Lachs oder Forelle

Frittierte Tofubällchen mit Sesam und Ingwer-Shoyu-Soße

Indische Curryeier oder Indische Dahlkörbchen

Auswahl an geräucherten Fischen (Aufpreis)

### ***AUS DEM SUPPENTOPF (EINE ZUR AUSWAHL)***

Thailändische Kokossuppe mit Zitronengras, Kokosmilch, Gemüseeinlage

(als vegetarische, Fisch- oder Hühnersuppe möglich)

Japanische Miso-Suppe im Rondell serviert, mit einer Auswahl an

Räucher-Tofu, Sprossen, Meeresgemüse

**VOR IHREN GÄSTEN FRISCH VOM GRILL ODER AUS DER  
RIESENWOKPFANNE (EINES ZUR AUSWAHL)**

Indonesische Putenbrust-Spieße, mit Tempeh und Knackigem Gemüse,  
Erdnusssoße, scharfe Soße separat

Salzwasserfisch-Filets mit Zitronenschaumsoße, Gemüse-Risotto oder  
Wokgemüse (Aufpreis)

Knackige Gemüsespezialität „Asia“ mit Basmati-Duftreis oder Glasnudeln,  
verschieden Gemüse der Saison, mariniertes Schweingeschnetzeltes aus  
artgerechter Haltung in Ingwer-Soße, eingelegter Räuchertofu, asiatische  
Gewürze, Shi-take-Pilze, Meeresgemüse, Koriander, scharfe Chilisoße extra

**ZUM ABSCHLUSS ETWAS SÜSSES ( 2 ZUR AUSWAHL)**

Große Obstauswahl auf Platten zubereitet, auf Wunsch auch flambiert,  
Sonnenblumen-Honig-Schnitten

Leichte Kokoscreme „Batida“

Süße Reis-Mochi-Schnitten mit Kokosflocken

Schoko-Seidentofu-Creme, mit Banane

Zu allen Gerichten reichen wir Türkisches Fladenbrot und eine Brotauswahl

Kosten pro Person	ab 30 Personen	ab 100 Personen
Hauptgericht		14,90
Salate, Hauptgericht, Desserts	27,90	23,90
Salate, Platten, Hauptgericht, Desserts	33,90	28,90

Incl.: Küchencrew, Infogespräch (ohne km-Pauschale)

Zzgl.: 19% MWST, km-Pauschale (-,70€ / km)

## ***BUFFETVORSCHLAG „INDIEN“***

### ***UNSER SAISONALES SALATBUFFET MIT KLEINER BROTAUSWAHL***

Gurkensalat mit Seidentofu-Dressing

Apfel-Fenchel-Salat mit Zitronen-Traubenkernöl

Lauchsalat mit Bananen und Curry-Joghurtsoße

### ***SPIEGELPLATTEN ( 4 ZUR AUSWAHL)***

Wir dekorieren für Sie mit filigranen Gemüseschnitzereien:

Curry-Eier

Gefüllte Tomatenkelche mit Meeresfrüchten

Frittierte Tofubällchen mit Chilisoße

Kleine Früchtecombo

### ***FRISCH AUS DEM WOK***

Mit unsere eigenen Curry- Mischung kochen wir für Sie unserer Spezialität: „ Indisches Curry“:

Im Wok gewendetes knackiges Curry-Gemüse der Saison mit Kokosmilch

Basmati-Duftreis oder würziges Rosinen-Cardamom-Pilaw

Mildes Linsen-Dhal in Kokos

Putenfilet-Streifen in Tamarinden-Soße

Zartes Lammgulasch „ Indian Style“

Scharfes Karotten-Sambol mit frischem Chili

Marinierte Rote Bete-Pickles

Zwiebel-Joghurt-Dip

Knusprig frittierte Kichererbsen-Fladen „Papadams“

Hausgemachtes Ananas-Dattel-Chutney

## **ZUM ABSCHLUSS ETWAS FRUCHTIG-SÜSSES**

Dekorative Obstplatte mit einheimischen und exotischen Früchten und feine Kokoscreme „Batida“

Oder Indischer Milchreis (heiß oder kalt) mit Gewürzen

After-Dinner-Mints (Samen aus Fenchel, Anis und Kandiszucker)

Auf Wunsch: Indischer Chai-Schwarztee mit Milch, Ingwer, Kardamom und Zucker (-,95€ / P.)

<b>Kosten pro Person</b>	<b>ab 30 Personen</b>	<b>ab 100 Personen</b>
Salate, Hauptgericht	28,95	25,95
Salate, Platten, Hauptgericht	33,95	29,95
Salate, Platten, Hauptgericht, Desserts	37,45	32,95

Incl.: Küchencrew, Infogespräch (ohne km-Pauschale)

Zzgl.: 19% MWST, km-Pauschale (-,70€ / km)

## ***BUFFETANGEBOT „MEDITERRANE GENÜSSE“***

Zum Apperitiv servieren wir ein Snackrondell mit Cashewnüssen, Pistazien, Datteln, Oliven, gerösteten Sonnenblumenkernen und blauen Mais-Chips

### ***BUNTE SALATAUSWAHL DER SAISON***

Blattsalat-Alfalfasprossen-Mix mit Balsamicoessig-Marinade

Tsatziki-Schlangengurken-Salat

Tomaten-Basilikum-Schafskäse-Platte mit Olivenöldressing oder

Eingelegte rote Paprika, Auberginen, Zucchini und Pilze

Tabouleh-Tomaten-Frischminz-Kombination mit Zitronenöl oder Babaghanoug (gebratene Auberginen in Sesamsauce, Gurken, Tomaten)

### ***SPIEGELPLATTEN***

Wir dekorieren für Sie mit filigranen Gemüseschnitzereien:

Schwanen-Windbeutel mit Avocado-Mus

Melonenspitzen mit Parma- oder Räucherschinken

Karottenbutter mit Zitronenabrieb und Basilikum oder Bärlauchbutter

Gebackten Basilikum-Eier oder gefüllte Tomaten mit Kichererbsendip „Tahin“

Auswahl an Räucherfischen wie z.B. Forelle, Makrele, Schillerlocke (Aufpreis)

### ***SUPPE AUS DEM „HOT POT“***

Klare Minestrone mit feinen Kräutern und Gemüse-Julienne, Reis oder Nudeln

### ***KNUSPRIG AUS DEM BACKOFEN (EINS ZUR AUSWAHL)***

Broccoli-Karotten-Quiche auf Nusskruste im Buttermilch-Flan mit Mandelblättchen

Hauchdünne Buchweizen-Palatschinken, gefüllt mit Spinat-Schafskäse und

Knusprigen Sonnenblumenkernen, dazu Tomatensoße

## ***VOM GRILL ODER AUS DER PASTA-PFANNE (EINS ZUR AUSWAHL)***

Wir bereiten frisch vor Ihren Gästen:

Knusprige Lamm-Koftu-Bällchen mit Minz-Joghurt, karamelierten Karotten und Gewürzkartoffeln

Marinierte Lammsteaks oder Lammchops mit Backofen-Kartoffeln und Speckbohnen

Paella-Pfanne mit ausgesuchten Fischspezialitäten, Fisch-Fond und Gemüse

Pasta-Auswahl mit Basilikum- oder Käsesoße, Gemüsemix, Kräuter, Käse

## ***ZUM ABSCHLUSS ETWAS SÜSSES (2 ZUR AUSWAHL)***

Tiramisu (bei uns schon immer ohne rohe Eier) aus Nuss-Dinkel-Biskuit oder Backpflaumencreme

Leichte Panna Cotta mit Himbeeren oder Honig-Karotten-Bällchen mit Ingwer

Kleine Obstauswahl der Saison auf spiegelplatten

Käseauswahl von Kuh, Ziege, Schaf

Zu allen Gerichten reichen wir Weißmehl-Baguette, Sonnenblumen-Vollkornbrot, Brötchen und Ciabatta.

<b>Kosten pro Person</b>	<b>ab 30 Personen</b>	<b>ab 100 Personen</b>
<b>Hauptgericht</b>		<b>ab 14,90</b>
<b>Salate, Hauptgerichte, Desserts</b>	<b>31,90</b>	<b>26,90</b>
<b>Salate, Platten, Hauptgerichte, Desserts</b>	<b>34,90</b>	<b>29,90</b>
<b>Gesamtbuffet (incl Suppe)</b>	<b>38,90</b>	<b>33,90</b>

**Incl.: Küchencrew, Infogespräch (ohne km-Pauschale)**

**Zzgl.: 19% MWST, km-Pauschale (-,70€/ km)**

## ***BUFFETANGEBOT „REGIONAL“***

### ***BUNTE SALATAUSWAHL DER SAISON***

Gemischter Blattsalat mit Sprossen und Kräuterdressing

Rot-weißer Krautsalat mit Walnussöl, Obsteinlage

Würziger Dinkelsalat in Balsamicoessig-Marinade, Schafskäse, Böhnchen, rote Paprika oder

Steckrübensalat mit Speck-Zwiebel-Soße

Süßsaurer Rettich-Bananen-Salat mit Joghurtdressing

### ***SPIEGELPLATTEN***

Wir dekorieren für Sie mit filigranen Gemüseschnitzereien:

Schwanenwindbeutel mit Fischkäse-Pilz-Creme

Karottenbutter mit Zitronenabrieb und Basilikum

Gebackene Basilikum-Eier oder Sesam-Grünkern-Burger (mit oder ohne Fleisch)

Schinkenplatte (aus artgerechter Tierhaltung)

Räucherfisch-Platte (Aufpreis)

Obstdekorationen

### ***AUS DEM SUPPENTOPF (EINE ZUR AUSWAHL)***

Kartoffel-Bärlauch-Suppe mit Koriander-Schmand, auf Wunsch mit Speckstreifen

Kürbiscremesuppe mit Mandelblättchen

### ***FRISCH AUS DEM BACKOFEN ( EINE ZUR AUSWAHL)***

Kartoffelbraten mit Schafskäse-Gemüse-Fülle im zarten Nudelteig mit Käse oder Tomatensoße

**Buchweizen-Palatschinken mit Spinat-Schafskäsefülle, Paradiessoße**

***VOR IHREN GÄSTEN FRISCH VOM GRILL ODER AUS DER RIESENPFANNE***

Traditionelle badische Gemüse-Grünkern-Pfanne mit oder ohne marinierte Rindfleischstreifen, Gemüse der Saison wie z.B. Pastinaken, Lauch, Petersilienwurzel, Kürbis, rote Paprika, Grünkern-Risotto, Sahne, Käseflocken, Kräuter, Basilikumsauce und scharfe Soße extra

***ZUM SCHLUSS ETWAS SÜSSES ( 2 ZUR AUSWAHL)***

Zarte Creme „Grand Manier“

Rote Grütze mit demeter-Fruchtsäften (auf Wunsch auch mit Rotwein)

Trockenfruchtpralinen mit Schokomantel

Apfelstrudel im hauchdünnen Dinkelmantel mit Vanillesoße (als einziges Dessert)

Kleine Obstauswahl

Zu allen Gerichten reichen wir eine Brotauswahl mit Wagnerädern, Baguette, Winzerbrot etc.

Kosten pro Person:	ab 30 Personen	ab 100 Personen
Riesenpfanne		ab 12,90
Salate, Riesenpfanne, Desserts	23,90	19,90
Salate, Platten, Riesenpfanne, Desserts	29,90	25,90

Incl.: Küchencrew, Infogespräch (ohne km-Pauschale)

Zzgl.: 19% MWST, km-Pauschale (-,70€ /km)



## ***FELAFEL-BUFFET***

### ***VORSPEISEN***

Felafel-Kichererbsen-Bällchen, frisch vorn den Gästen frittiert mit Hoummus-Soße (Erdnuss-Sesam-Dip), scharfer Ayvar-Paprika-Soße und Kräuter-Joghurt-Zitronen-Dip

Schafskäse-Würfel, Olivenauswahl, Pepperoni

Eingelegtes Gemüse: Rote Bete, Sesamkarotten, Pilze, Auberginen, Zucchini, Gewürzgurken, Perlzwiebeln, rohe Frühlingszwiebeln

Geröstete Sonnenblumenkerne mit Shoyu abgelöscht, Cashewkerne

Leicht angeröstetes türkisch-arabisches Fladenbrot mit Sesam

### ***VOM GRILL***

Zarte mariniert Lammkoteletts und Lammwürstchen oder Köftebällchen

Schafskäse in roter Paprika

Bunte Butter-Paprika kurz vom Grill

Pikante Maiskölbchen

Mittelmeerfisch in Kräutersud und Zitronenmarinade (Aufpreis)

### ***SALATBUFFET (4 ZUR AUSWAHL)***

Cous-Cous-Salat mit Zitronen-Minz-Dressing und Tomaten

Tomaten-Basilikum-Schafskäse-Platte mit Olivenöldressing

Bohnensalat von großen Bohnen

Sommerlicher mediterraner Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Oliven und Käse

Tsatziki-Gurken-Salat

***ZUM ABSCHLUSS ETWAS SÜSSES (2 ZUR AUSWAHL)***

Dattel- und Feigen-Auswahl

Datteln mit Marzipanfülle im Schokomantel

Honig-Karotten-Kugeln mit gerösteten Cashewnüssen

Obstsalat in Melonen und Ananasschalen

Kosten pro Person	ab 30 Personen	ab 100 Personen
	33,90	28,90

Incl.: Küchencrew, Infogespräch (ohne km-Pauschale)

Zzgl.: 19% MWST, km-Pauschale (-,70€/km)

## ***BUFFETANGEBOT „ ODENWALD “***

### ***BUNTE SALATAUSWAHL DER SAISON***

Ackersalat mit Apfel-Cidre-Dressing

Kartoffelsalat mit Rauchlake oder mit Essiggurken

Kürbis-Carpaccio

Krautsalat mit Kümmelsauce

### ***SPIEGELPLATTEN (4 ZUR AUSWAHL)***

Wir dekorieren für Sie mit filigranen Gemüseschnitzereien:

Forellenwickel (dekorative leckere Häppchen mit Forellenmus)

Grünkernküchle mit Knoblauch-Quarkdip

Gefüllte Tomaten mit angemachtem Odenwälder Kochkäse

Maisdukaten mit rotem Handkäse

Räucherfischplatte mit heimischen Süßwasserfischen (Aufpreis)

Deftige Schinkenplatte oder geräucherte Geflügelaufschnitt-Platte

### ***AUS DEM SUPPENTOPF (EINE ZUR AUSWAHL)***

Grünkern-Bärlauch-Suppe

Geflügel-Maultaschen mit Gemüsebrühe

### ***FRISCH AUS DEM BACKOFEN ODER VOM GRILL ( 2 ZUR AUSWAHL)***

Zarter Odenwälder Lamnbraten (vom Wanderhirten) mit Thymiansoße

Mit gefüllten Kohlrabinestern oder Wirsingkrautwickel oder

Mit Kartoffelstrudel mit Hüttenthaler Ziegenkäse (Aufpreis)

Backofenkartoffeln mit Brotgewürzen

Kartoffeln mit Pilzfülle, überbacken

**Knusprige Sensbacher Lachsforelle vom Grill, mariniert mit Küchenkräutern und Zitronenöl, Duftreis, leicht sautiertem Gemüse (Aufpreis)**

**Würzige Kartoffeltorte mit Karotten-Curry-Soße**

***ZUM ABSCHLUSS ETWAS SÜSSES ( 2 ZUR AUSWAHL)***

**Backpflaumen-Creme, mit Portwein abgerundet**

**Buttermilch-Sauerkirschen, Gestocktes**

**Getrocknete Früchteplatte mit Honigquark**

**Käseauswahl: Ziegenlaibchen, Handkäse, Kräuter-Schaffrischkäse, Kuhmilchkäse**

<b>Kosten pro Person</b>	<b>ab 30 Personen</b>	<b>ab 100 Personen</b>
<b>Salate, Hauptgerichte, Desserts</b>	<b>29,90</b>	<b>25,90</b>
<b>Salate, Platten, Hauptgerichte, Desserts</b>	<b>34,90</b>	<b>29,90</b>

**Incl.: Küchencrew, Infogespräch (ohne km-Pauschale)**

**Zzgl.: 19% MWST, km-Pauschale (-,70€ / km)**