



Weihnachten – Büfettvorschläge 2009

Für die kleinere Gruppe bzw. einzelne Abteilungen

Feines Kaltes Büfett I.)

Leicht-leckere Antipasti

Auberginen, Champignons, getrocknete Tomaten, Feine Oliven
gefüllte Cocktailtomaten und Paprika

Serrano Schinken mit Melonenspalten

Graved-Lachs mit Meerrettichsahne Dip

Verschiedene Delikatess Geflügel-Spießchen ; Dip

Rohkost-Stick im Gläschen; Jogurt Dip

Tomate-Mozzarella Salat

Verschiedene Partybrötchen

Dessert-Überraschung im Gläschen

Feines Kaltes Büfett II.)

Kleine feine Minis

Feinste Blätterteigteile - verschieden gefüllt

Canapeès und ½ Brötchen belegt und dekoriert mit
Lachs und Graved-Lachs sowie feinen Käsevariationen
und Schinken- Räucherspezialitäten

Salatvariation im Glas

Dessert-Überraschung im Gläschen



Weihnachten – Büfettvorschläge 2009

A.) Kalte Schmankerl vom Büfett

Am Büfett Anfang ; zum Start - oder auch zum Sektempfang

Feine, mit LachsMousse gefüllte SesamHörnchen
Kleine Brote mit „Hubertus“-Creme

Schinken- Salami und Pasteten Variationen

SerranoSchinken mit Melonenspalten
Spianata EdelSalami
Wildpastete mit Waldorfsalat und Orangenfilets

Verschiedene feine Antipasti

Auberginen, gefüllte Champignons, Cocktailtomaten
Paprika, Oliven u.a.

Gar nicht Spießig

verschiedene - lecker gewürzte

Geflügel-Spießchen

Lachs mit Shrimp Spieß

Fisch-Dialoge

Lachs und Graved-Lachs mit Zitronen Dillgarnitur
ForellenFilet mit Meerrettichsahne

Käse-Freundschaften

Allgäuer und Voralberger- sowie Appenzeller Käsevariationen

Obstdekoration

Brot

Party Brot gemischt -verschiedene kleine Partybrote-



Weihnachten – Büfettvorschläge 2009

B.) Fertig Angerichtet (alle Vorspeiseteller ab je 20 Personen lieferbar)

Vorspeiseteller A1.)

Serrano Schinken mit Melonenspalte

Graved Lachs

Artischockenherz und Oliven

Buntes Salat-Deko

Weissbrot

Vorspeiseteller A2.)

Feines Roastbeef mit Preiselbeer-Meerrettich

Salatblatt mit Waldorfsalat

Rucola-Zweige mit Cocktailtomate - Deko

Weissbrot

Vorspeiseteller A3.)

FlugEntenbrust an Orangenscheibe
mit Feinkostsalat

Winterlicher Blattsalat mit Himbeerdressing

Weissbrot

Vorspeiseteller A4.)

Bunte Blattsalate mit gebratenen Champignons
köstlicher Dipp

Karotte Julienne und Tomate an Ruccula-Dressing

Weissbrot



Weihnachten – Büfettvorschläge 2009

Suppen-Vorschlag

Feine Festtagssuppe

Brätspätzlesuppe in herzhafter Bouillon
mit Backerbsle und Kräuter

o d e r

Tomatencremesuppe mit Croutons

Hauptgang -Vorschläge

Bunt gefülltes Filet vom Schwein
an feiner Cognacsauce; dazu sautierte Speckbohnen

Schwäbischer Sauerbraten vom Tafelspitz
In herzhafter Sauce – geschmort
mit mildem Apfel-Blaukraut

Vegetarische Schupfnudelpfanne
mit viel frischem Gemüse der Saison
dazu sähmige Kräutersauce

Exotisches Hähnchenragout
in Curry-Kokosnussmilch
warme Früchte *apart*, dazu Asiagemüse



Weihnachten – Büfettvorschläge 2009

Beilagen - Vorschläge

Spätzle, Nudeln

Kartoffelgratin, Kartoffelpüree, Schupfnudeln

Brotknödel oder Mini-Kartoffelknödel

Reis-Wildreis Mischung

Gemüse - Vorschläge

Feinster Apfelrotkohl

Speck-Rosenkohl in feiner Bechamelsauce

Bohnen im Speckmantel

Erbsen und Möhrchen in Sahnesauce

Romanomix -> gelbe und orange Karottenscheiben mit Kaiserschoten

Salate vom Büfett

Bohnensalat mit Zwiebelchen

Rote Bete Salat

Karottensalat

Gurkensalat mit Dilldressing

Kartoffelsalat

Grüner Mix Salat

Kürbissalat mit Sonnenblumenkernen



Weihnachten – Büfettvorschläge 2009

Dessert-Abschluß

- teilweise portioniert im Förmchen und/oder Sektkelch-

Weihnachtlicher
Marzipanpudding
mit Zimtsauce

Kaffee- und Vanilleflammerie
-geschichtet-

Leichte Rotweincreme
mit gebrannten Mandel

Lebkuchen -Tiramisu
