



Weihnachten – Büfettvorschläge 2007

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 gewürzt
Delikateß Geflügelspießchen (je 30 Gramm)
HähnchenSpieß Yakitori mit PanangCurry

GeflügelBrust Spieß

Spieß mit Lachs und Shrimp

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 2007

B.) Fertig Angerichtet (alle Vorspeiseteller ab je 25 Personen lieferbar)

Vorspeiseteller A1.)

Serrano Schinken mit Melonenspalte

Graved Lachs

Artischockenherz und Oliven

Buntes Salat-Deko

Weissbrot

Vorspeiseteller A2.)

Feines rosa Roastbeef mit Preiselbeer-Meerrettich

Salatblatt mit Waldorfsalat

Rucculazweige 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 2007

Suppen-Vorschlag

Leichte Kresse-Creme Suppe

o d e r

Brätstrudel in herzhafter Bouillon

Hauptgang -Vorschläge

Feinste Schnitzeltasche „Hubertus“ (vom Schwein)
gefüllt mit Champignons, Speckwürfel und Zwiebel
Delikate Sauce

Herzhaftes Hirsch-Gulasch
geschmort in Rotweinsauce

Putenschlemmer Roulade
gefüllt mit Käse und Gemüse
Feine Sauce

Lachs
mit Meerrettich gratiniert
Rieslingsauce oder Kräutersauce

Frischkäse-Kartoffeltaschen
Waldpilz-Sauce
-vegetarisch-



Weihnachten – Büfettvorschläge 2007

Beilagen - Vorschläge

Spätzle

Kartoffelgratin

Brotknödel oder Kartoffelknödel

Reis-Wildreis Mischung

Gemüse - Vorschläge

Feinstes Blaukraut

Rosenkohl oder Lauchrahmgemüse

Bohnen im Speckmantel

Erbsen und Möhrchen

Paprika Gemüse

Salate vom Büfett

Fenchel-Karotten Variation

Bohnensalat mit Zwiebelchen

Tomatenecken mit Mozzarella

Karottensalat

Gurkensalat mit Dilldressing

Kartoffelsalat

Grüner Mix Salat

Kürbissalat mit Sonnenblumenkernen



Weihnachten – Büfettvorschläge 2007

Dessert-Abschluß

- teilweise portioniert im Förmchen und/oder Sektkelch-

Glühweimbirne mit Schokocreame

Mousse au Chocolate

Feinste Beeren-Amaretto Creme

Beschwipste Plaume
mit Bayrisch-Creme

Apfel-Tiramisu
