



Die Große Vielfalt HERBST / WINTER

BROT

- ITAL. WINZEBROT
- KNUSPRIGES BAGUETTE
- SELBSTGEBACKENE BRÖTCHEN MIT SESAMKRUSTE
- SELBSTGEBACKENE WALNUSS – ROSMARIN BRÖTCHEN

DAZU:

- BUTTER, NATUR
- KRÄUTERBUTTER MIT KNOBLAUCH UND ZITRONE
- BUTTER MIT GERÖSTETEM SESAM UND ARABISCHEM ORANGENGEWÜRZ
- WALNUSS – ROSMARIN – BUTTER
- DATTEL – WALNUSS – SENF
- BUTTER MIT GETROCKNETEN TOMATEN UND GEHACKTEN PINIENKERNEN UND EINEM HAUCH CHILI
- FORELLENMOUSSE MIT GRÜNEM PFEFFER

KALTE VORSPEISEN

- KÜRBIS – LINSENSALAT MIT GEBACKENEN ZIEGENKÄSETALERN, HONIG UND GERÖSTETEN WALNÜSSEN
- BELUGA LINSEN AUF KARAMELLISIERTEN BALSAMICO TOMATEN
- AROMATISCHER OFENGEMÜSESALAT VON ROTER BETE, MÖHREN, FENCHEL, SCHALOTTEN UND
- ROTER PAPRIKA MIT GEHACKTEN WALNÜSSEN, GEZUPFTEM MOZZARELLA, DAZU WALNUSSÖL UND GRANATAPFELSIRUP
- ROTE BETE – CARPACCHIO MIT FETAKÄSE, WALNÜSSEN UND GRANATAPFELVINAIGRETTE
- SALAT VON GRÜNEN UND WEIßEN BOHNEN AN SCHALOTTEN – WEISSWEIN – JUS
- MIT GEBRATENEN MOZZARELLA – SERRANOSCHINKENPÄCKCHEN
- SALAT VON GRÜNEN BOHNEN MIT HASELNÜSSEN UND ORANGE

- MELONENSPALTEN AN SERRANOSCHINKEN MIT FRÜCHTEN DER SAISON
- GEGRILLTE ZUCCHINI MIT CHILI UND ZITRONE
- GEGRILLTE AUBERGINEN MIT KRÄUTER – GREMOLATA UND ROTEM PFEFFER
- GEBRATENE CHAMPIGNONS, MARINIERT IN WALNUSSÖL UND ROSMARIN
- BUNTE TOMATEN MIT GEZUPFTEM MOZZARELLA MIT BASILIKUMCREMEOLATA UND GERÖSTETEN PINIENKERNEN

- ROSA GEBRATENE ENTENBRUST MIT CRANBERRIE – KOMPOTT
- MEDALLIONS VOM SCHWEINEFILET MIT SELBSTGEMACHTEM MANGO - CHUTNEY
- KALT AUFGESCHNITTENES ROASTBEEF MIT GROBEM PESTO UND PARMESANHOBELN
- LACHSPRALINE IN ZITRUSMARINADE MIT DILL – ZITRONEN – CRÉMÉ UND RÖSTGEMÜSEWÜRFELCHEN

MEHRWERTSTEUERREGELUNG

Meine Buffetpreise sind Bruttopreise inkl. 7% MwSt.! Der Gesetzgeber schreibt vor, für Lieferungen, bei denen zusätzliche Serviceleistungen, wie z. B. Geschirrmiete, Service, etc. anfallen, den vollen MwSt. - Satz von 19% für die Bestellung zu erheben.

**BEI EINEM AUFTRAG UNTER 20 PERSONEN,
SIND WIR ZUR DECKUNG UNSERER KOSTEN GEZWUNGEN,
EINEN AUFSCHLAG VON 20% AUF UNSERE PREISE ZU BERECHNEN!**



Die Große Vielfalt HERBST / WINTER

SALATE

- GEMISCHTER BLATTSALAT DER SAISON MIT MÖHRENRASPEL, KIRSCHTOMATEN UND GERÖSTETEN SONNENBLUMENKERNEN, DAZU HONIG-SENF-DRESSING
- ROTER BLATTSALAT MIT ZIEGENFRISCHKÄSETALERN UND KARAMELLISIERTEN PININENKERNEN, DAZU FEIGE - DATTEL - DRESSING
- FELDSALAT MIT ZIEGENKÄSE, DAZU WALNUSSVINAIGRETTE
- GURKENSALAT MIT MOHN, CHILI UND GEHACKTEM KORIANDER
- KNACKIGER FARMERSALAT MIT GARNELEN UND KÜRBISKERN - VINAIGRETTE

- KNUSPRIGE YUFKARÖLLCHEN MIT SPINAT - KÄSE - FÜLLUNG
- KNUSPRIGE YUFKARÖLLCHEN „ORIENTAL“, MIT HACKFÜLLUNG UND KORINTHEN
- KNUSPRIGE YUFKARÖLLCHEN MIT KÜRBIS - LINSEN - FÜLLUNG

SUPPEN

- CREMIGE KÄSE-LAUCHSUPPE MIT HACKFLEISCH (RIND)
- CREMIGE FENCHELSUPPE MIT ANIS UND PERNOD
- FRUCHTIGE APFEL-SELLERIE-SUPPE
- CREMIGE PASTINAKENSUPPE MIT FRISCHEN KRÄUTER UND KNUSPRIGEM SPECK
- KAROTTEN - INGWER - SUPPE MIT ORIENTALISCHEN GEWÜRZEN
- WÜRZIGE KÜRBISUPPE MIT INGWER UND ZIMT
- FEINE STEINPILZSUPPE
- KLASSISCHE GULASCHSUPPE
- FEINE MAROKKANISCHE LINSENSUPPE
- LECKER LEICHTE WINTER - MINISTRONE MIT PESTO UND GEHOBELTEM PARMESAN
- CREMIGE KARTOFFEL-LAUCH-SUPPE MIT NORDSEEKRABBen
- GUMBO - SÜDSTAATENEINTOPF MIT GARNELEN UND KOKOSMILCH

MEHRWERTSTEUERREGELUNG

Meine Buffetpreise sind Bruttopreise inkl. 7% MwSt.! Der Gesetzgeber schreibt vor, für Lieferungen, bei denen zusätzliche Serviceleistungen, wie z. B. Geschirrmiete, Service, etc. anfallen, den vollen MwSt. - Satz von 19% für die Bestellung zu erheben.

**BEI EINEM AUFTRAG UNTER 20 PERSONEN,
SIND WIR ZUR DECKUNG UNSERER KOSTEN GEZWUNGEN,
EINEN AUFSCHLAG VON 20% AUF UNSERE PREISE ZU BERECHNEN!**



Die Große Vielfalt HERBST / WINTER

HAUPTGERICHTE

BEILAGEN

- SAHNIGES KARTOFFELGRATIN MIT LAUCHZWIEBELN
- GEBUTTERTE GNOCCHI
- REIS „TRICOLOR“
- KARTÖFFELCHEN MIT PETERSILIENBUTTER
- „DRILLINGE“ IN ROSMARIN GESCHWENKT
- SELBSTGEMACHTE KARTOFFELKLÖßE
- GRATINIERTER POLENTA MIT KIRSCHTOMATEN UND ROSMARIN
- GEBUTTERTE SPÄTZLE

GEMÜSEBEILAGE

- PRINZESSBOHNEN IM SPECK UMMANTELT MIT KARAMELLISIERTEN SCHALOTTEN
- GEBACKENE KÜRBISSPALTEN MIT KNOBLAUCH UND GEHACKTEN, GERÖSTETEN NÜSSEN
- KARAMELLISIERTE BUTTERMÖHRCHEN
- GEBRATENE CHAMPIGNONS MIT FRISCHER PETERSILIE
- GERÖSTETER ROSENKOHL MIT MANDEL - BUTTER
- RAHMWIRSING MIT MAJORAN UND SPECKWÜRFELCHEN
- GERÖSTETER BLUMENKOHLRÖSCHEN MIT ROSINEN UND CURCUMA - VINAIGRETTE
- OFENGEMÜSE VON ROTE BETE, MÖHREN, FENCHEL, SCHALOTTEN UND ROTER PAPRIKA MIT GERÖSTEN PINIENKERNEN, WALNUSSÖL UND GRANATAPFELSIRUP

RIND

- GESCHMORRTES RINDERGULASCH MIT CRANBERRYS UND PARADIESKÖRNERN
- BEOUF BOURGUIGNON - FRANZÖSISCHES RINDERGULASCH MIT KLEINEN CHAMPIGNONS, SCHALOTTEN UND MÖHRCHEN
- ROSA GEBRATENES ROASTBEEF AN ROTWEINJUS
- RINDERFILET MIT SCHARFEN ZIMTTOMATEN
- RINDERFILET MIT KRÄUTERKRUSTE UND PORTWEINJUS

- AACHENER SAUERBRATEN MIT VIEL PRINTEN
- KLASSISCH GEFÜLLTE RINDERROULADEN IN ROTWEINSAUCE
- KLASSISCHER BURGUNDERBRATEN

MEHRWERTSTEUERREGELUNG

Meine Buffetpreise sind Bruttopreise inkl. 7% MwSt.! Der Gesetzgeber schreibt vor, für Lieferungen, bei denen zusätzliche Serviceleistungen, wie z. B. Geschirrmiete, Service, etc. anfallen, den vollen MwSt. - Satz von 19% für die Bestellung zu erheben.

**BEI EINEM AUFTRAG UNTER 20 PERSONEN,
SIND WIR ZUR DECKUNG UNSERER KOSTEN GEZWUNGEN,
EINEN AUFSCHLAG VON 20% AUF UNSERE PREISE ZU BERECHNEN!**



Die Große Vielfalt HERBST / WINTER

KALB

- ZÜRICHER GESCHNETZELTES MIT WEISSWEIN UND CHAMPIGNONS
- AROMATISCHES KALBSGESCHNETZELTES MIT KAPERN UND ZITRONE

GEFLÜGEL

- HÄHNCHENBRUST „SALTIMBOCCA“ IN RIESLINGSAUCE
- GEBRATENE ENTENBRUST IN ORANGEN – ESTRAGONSAUCE
- PUTEN – APRIKOSEN – SPIEßE IN VANILLE – ZIMT – SAUCE
- GEBACKENE HÄHNCHENKEULEN MIT SCHARFEM APRIKOSENDIP
- ENTENBRUST MIT STERNANIS IN ORANGENSAUCE MIT ZIMTBLÜTE

SCHWEIN

- SCHWEINEFILET IN PFEFFERRAHMSAUCE MIT PFIFFERLINGEN
- SCHWEINEFILET - MEDALLIONS IN COGNAC – PFEFFER - RAHMSAUCE
- SCHWEINEFILET – MEDALLIONS IN GORGONZOLA – BIRNEN - SAUCE
- FILETSPIEßE IN KOKOS - CURRYSAUCE
- SCHWEINEFILET MIT FENCHEL UND CHAMPIGNONS IN THYMIANSAUCE
- GEFÜLLTES SCHWEINEFILET MIT MARONEN, DAZU FEIGEN – VANILLE – SAUCE
- SCHINKENBRATEN IN ROSMARIN – PFLAUMEN – SAUCE
- SCHWEINEBRATEN MIT KARAMELLISIERTEN BIRNEN UND SALBEI
- SAFTIGER LUMMERBRATEN IN MONSCHAUER – SENFSAUCE

LAMM

- LAMMRÜCKENSTEAK MIT ROSMARIN IN ROTWEIN-BROMBEERJUS
- LAMMRÜCKEN AUF SÜßKARTOFFELSTAMPF MIT GRÜNEM PFEFFER
- LAMMSTREIFEN MIT ROTWEIN - SCHALOTTEN
- PROVENZALISCHER LAMMRÜCKEN AUF CREMIGEM BOHNENPÜRÉE
- LAMMSPIEßE MIT MINZE UND KREUZKÜMMEL
- LAMMKEULE MIT KRÄUTERFÜLLUNG AUF DEM GEMÜSEBETT
- LAMMKEULE MIT DATTEL – WALNUSS – FÜLLUNG, DAZU ROTWEIN JUS

MEHRWERTSTEUERREGELUNG

Meine Buffetpreise sind Bruttopreise inkl. 7% MwSt.! Der Gesetzgeber schreibt vor, für Lieferungen, bei denen zusätzliche Serviceleistungen, wie z. B. Geschirrmiete, Service, etc. anfallen, den vollen MwSt. - Satz von 19% für die Bestellung zu erheben.

**BEI EINEM AUFTRAG UNTER 20 PERSONEN,
SIND WIR ZUR DECKUNG UNSERER KOSTEN GEZWUNGEN,
EINEN AUFSCHLAG VON 20% AUF UNSERE PREISE ZU BERECHNEN!**



Die Große Vielfalt HERBST / WINTER

WILD

- REHGULASCH IN ROTWEIN EINGELEGT MIT ORANGEN UND PREISELBEEREN
- REHGULASCH IN INGWER - ORANGEN - SAUCE MIT EINEM HAUCH VON SCHOKOLADE
- REHRÜCKEN MIT WALNUSS - PFEFFER - KRUSTE UND ROTWEINSAUCE
- HIRSCHRÜCKEN IN ROTWEIN - ZIMTSAUCE MIT PREISELBEEREN

FISCH

- GARNELEN IN ANIS - ORANGE - SAUCE
- ROTBARSCH IN KOKOS - LIMTTEN - SAUCE

- LACHSFILET AUF BLATTSPINAT MIT KNOBLAUCH UND SCHALOTTEN
- LACHSFILET IN ESTRAGONSAUCE
- LACHSPRALINE IN ZITRUSSAUCE AUF GEMÜSEWÜRFELCHEN MIT CRÈME FRAICHE UND DILL - ZITRONEN - TOPPING
- LACHSPRALINE AUF GERÖSTETER PAPRIKA MIT GEHOBELTEN, GERÖSTETEN HASELNÜSSEN

- ZANDER AUF KARTOFFEL - LINSEN - PÜREE MIT GEMÜSETOPPING
- ZANDERFILET AUF HIMBEERLINSEN
- ZANDER - SALTIMBOCCA MIT HONIG - SENF - SAUCE UND FRISCHEM DILL

SÜßSPEISEN

- TARTELETTS GEFÜLLT MIT LEMON CURD (ENGL- ZITRONENCREME)
- TARTELETTS GEFÜLLT MIT SCHOKOKOLADEN - ORANGEN - GANACHÉ
- TARTELETTS GEFÜLLT MIT WEISSER SCHOKOLADEN - HIMBEER - FÜLLUNG
- ORANGEN - SCHOKOLADENKUCHEN
- SCHOKOLADEN- MANDEL - TARTE MIT MASCARPONETOPPING

- JOGHURTCREME MIT KARAMELLISIERTEM PFLAUMEN - VANILLE - KOMPOTT
- WUNDERBAR CREMIGE PANNA COTTA MIT FRUCHTSPIEGEL NACH WAHL
- TRIFFLE - MASCARPONE - APFEL - CREME IM GLAS, MIT KNUSPERSTREUSEL
- KLASSISCHES TIRAMISU
- CHEESE - CAKE - CREME MIT AMARETTINIS UND PASSIONSFRUCHT COULIS
- AROMATISIERTER OBSTSALAT IN ORANGEN - ZIMT - SIRUP
- BESCHWIPSTER BEERENTRAUM, MASCARPONECREME MIT BEERENFRÜCHTEN
- HERRLICHE MOUSSE AU CHOCOLAT MIT GRAND MANIER
- KLASSISCHE CRÉMÉ BRULEE
- ORANGEN - CRÉMÉ - BRULEE
- FEIGENBROT ZUM KÄS

MEHRWERTSTEUERREGELUNG

Meine Buffetpreise sind Bruttopreise inkl. 7% MwSt.! Der Gesetzgeber schreibt vor, für Lieferungen, bei denen zusätzliche Serviceleistungen, wie z. B. Geschirrmiete, Service, etc. anfallen, den vollen MwSt. - Satz von 19% für die Bestellung zu erheben.

**BEI EINEM AUFTRAG UNTER 20 PERSONEN,
SIND WIR ZUR DECKUNG UNSERER KOSTEN GEZWUNGEN,
EINEN AUFSCHLAG VON 20% AUF UNSERE PREISE ZU BERECHNEN!**