



UNSERE BÜFETTS

2012



Büffet „Deutsch 2012“

Kalte Speisen

- Auswahl von Bio-Salaten mit Balsamico, Joghurt und Himbeerdressing
- Marinierte Bohnen mit Linsen und gebratener Geflügelleber
- Auswahl von German Tapas
- Orangen-Fenchel-Salat
- Blumenkohl Crème mit marinierten Rinderpastrami
- Auswahl von geräucherten Fischen mit Matjes Kartoffeln
- Thüringer Schlachtspezialitäten mit Rettich und Apfel-Zwiebel-Schmalz
- Brotauswahl

Warme Speisen

- Rotkohlcrèmesuppe mit Schmand
- Butterfisch in Weissweinsauce
- Medaillons vom Schwein mit Apfelconfit
- Saisonale Gemüsevariation
- Semmel-Pilz-Knödel
- Hausgemachte Pasta
- Kartoffelrösti

Dessert

- Bayrisch Crème mit Waldbeeren
- Quarkknödel mit Vanillesauce
- Schokoladen-Knusperschnitte mit Johannisbeeren
- Gebackener Bananenstrudel

Pro Person 35 € (29,41 € netto | 5,59 € MwSt.)

Als „Büffet am Tisch“ serviert 2,50 € (2,10 € netto | 0,40 € MwSt.) Zuschlag p.P.

Dieses Büffet bieten wir Ihnen ab einer Personenzahl von 25 Gästen.

Kleine Änderungen vorbehalten!

Büffet „Italienisch“ 2012

Vorspeisen

- Rucolasalat mit Radicchio und Orangen
- Baby Leaf-Salat mit Basilikumdressing
- Kartoffel-Rosmarinsalat mit Stockfisch
- Antipastivariation mit Kräutern und Oliven
- Tomate mit Büffelmozzarella
- Mariniertes Octopuscarpaccio
- Ausgebackene Fische und Krustentiere
- Kleine Schinkenauswahl
- Tiroler Käsespezialitäten mit Mostardes
- Brotspezialitäten wie Baguette, Roggenmisch- und Mehrkornbrot
- Warme Speisen
- Paprikacrèmesuppe
- Duett von Doraden und Garnelen mit Parmesanschaum
- Gratiniertes Schweinerücken mit Oliventapenade und Salbeijus
- Gefüllte Ratatouille- Zucchini
- Linguinevariation
- Gnocchi
- Reis

Desserts

- Panacotta auf Himbeercreme
- Zuppa Inglese mit Grappa
- Ricotta mit Schokolade und Honig
- Obst- Carpaccio von exotischen Früchten

Pro Person 37 € (31,09 € netto | 5,91 € MwSt.)

Als „Büffet am Tisch“ serviert 2,50 € (2,10 € netto | 0,40 € MwSt.) Zuschlag p.P.

Dieses Büffet bieten wir Ihnen ab einer Personenzahl von 25 Gästen.

Kleine Änderungen vorbehalten!

Büffet „Französisch 2012“

Kalte Speisen

- Salat Nicoise mit Thunfisch und Oliven
- Gebackene Aubergine mit provenzialischem Gemüse
- Tintenfischsalat mit Zitrusfrüchten
- Austern-Beignet auf Spinatsalat (saisonal)
- Entenleberpraline mit Apfel-Relish
- Merquez auf gebackenen Pilzen
- Miesmuscheln mit Thymian
- Crostini mit Ziegenkäse
- Flusskrebscocktail mit Avokado
- Warme Speisen
- Rotes Zwiebelcrèmesüppchen
- Pot au feu von Meeresfischen
- Coq au vin mit Burgundersoße
- Kräuterfettuccine
- Ofenkartoffeln mit Sauerrahm
- Fenchel-Orangen-Gemüse

Dessert

- Lavendel Crème brûlée
- Marinierte Beeren auf Champagner Mousse
- Crêpes Suzette mit Orangen und Grand Marnier
- Karamellisierte Tarte

Pro Person 39 € (32,77 € netto | 6,23 € MwSt.)

Als „Büffet am Tisch“ serviert 2,50 € (2,10 € netto 0,40 € MwSt.) Zuschlag p.P.

Dieses Büffet bieten wir Ihnen ab einer Personenzahl von 25 Gästen.

Kleine Änderungen vorbehalten!

Büffet „SCALA international“ 2012

Kalte Speisen

- Salat Nicoise mit Thunfisch und Oliven
- Gebackene Aubergine mit provenzialischem Gemüse
- Auswahl von Antipasti mit Kräutern
- Miesmuscheln mit Thymian
- Tomate mit Büffelmozzarella
- Vitello Tonnato mit Kapern
- Internationale Käseauswahl mit Mostardas
- Crostini mit Ziegenkäse
- Ausgebackene Fische und Krustentiere
- German Tapas
- Brot- & Butterauswahl
- Warme Speisen
- Rotes Currycrèmesüppchen
- Fischvariation mit Safran-Limonenschaum
- Gefüllter Kalbsrücken auf Burgunderjus
- Saltimbocca von der Perlhuhnbrust mit Basilikumschaum
- Linguinevariation
- Gemüsevariation
- Mit Schmand und Couscous gefüllte Kartoffeln
- Gefüllte Kartoffelgnocchi
- Reis

Dessert

- Lavendel Crème brûlée
- Crêpes Suzette mit Orangen und Grand Marnier
- Karamellisierte Tarte
- Cheesecake mit Mango
- Pina Colada Panna Cotta mit Ananas

Pro Person 40 € (33,61 € netto | 6,39 € MwSt.)

Als „Büffet am Tisch“ serviert 2,50 € (2,10 € netto | 0,40 € MwSt.) Zuschlag p.P.

Dieses Büffet bieten wir Ihnen ab einer Personenzahl von 25 Gästen.

Kleine Änderungen vorbehalten!