

Buffetvorschläge

Buffetvorschlag Frankreich

Kalt

Gegrilltes mediterranes Gemüse
Geräucherter und Gebeizter Lachs
Hausgemachte Galantine von der Maispoularde
an Waldorfsalat
Diverse Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Fischterrinen auf Spinatsalat
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
Entenbruststreifen an Cassissauce
Quiche Lorraine

**

Cremesuppe von Champignons mit Croûtons

**

Geschmorte Lammnüsschen in Rotweinjus
auf Bohnenmix
Gebratenes Zanderfilet auf Lauchgemüse
Gemüsegratin
Röstkartoffeln, Butterreis

**

Crème Brûlée
Salat von frischen Früchten
Mousse von brauner und weißer Schokolade
Parfait nach Art des Hauses
Apfeljalousie mit Vanillesauce
Französische Käseauswahl

44,90 Euro

Buffetvorschläge

Buffetvorschlag Italien

Kalt

Hausgemachtes Gemüse Antipasti
von Zucchini, Auberginen, Paprika und Pilzen
Bruschette mit Tomaten
San Daniele Schinken mit Sott`Aceti
Diverse Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum
Vitello tonnato
Hausgeräucherter Thunfisch auf marinierten Fenchel
Salat vom Tintenfisch

**

Minestrone di verdura

**

Saltimbocca vom Jungschweinerücken
Ossobuco Cremolata
Lasagne Bolognese
Rosmarinkartoffeln, Tagliatelle und Risotto

**

Hausgemachtes Tiramisù
Panna cotta mit Früchten
Zabajone di Amaretto
Salat von frischen Früchten
Verschiedene Eissorten

41,90 Euro

Buffetvorschläge

Buffetvorschlag Regional

Kalt

Diverse Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Kalter Schweinekammbraten mit Sc. Vinaigrette
Variation vom Matjesfilet
Räucherspezialitäten
Entenbruststreifen mit Fliederbeersauce
Katenschinken mit Mixed Pickles

**

Warme Speisen

Lauchcrèmesuppe mit Crôutons

**

Kalbstaufspitz an Schnittlauchsauce
Hamburger Pannfisch mit Senfsauce
Bouillon - und Bratkartoffeln
Gemüse der Saison

**

Dessert

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
Bayerische Crème mit Früchten
Hausgemachter Apfelstrudel
Salat von frischen Früchten
Käseauswahl

40,90 Euro

Buffetvorschläge

Buffetvorschlag Winter

Kalt

Hausgebeizter Anislachs mit Senf-Dillsauce und Fenchelsalat
Wildschweinschinken mit Preiselbeeren und Waldorfsalat
Diverse Blattsalate mit zweierlei Dressings
Räucherfischvariation mit Sahne Meerrettich
Rosa Roastbeef mit Remouladensauce

Crèmesuppe vom Muskatkürbis

Geschmorte Entenkeule mit Apfelrotkraut und Kartoffelknödel
Keule vom Hirsch mit Haselnuss-Wirsing und Spätzle
Filet vom Wels auf sautierten Blumenkohl mit Schwenkkartoffeln

Lebkuchenmousse
Exotischer Fruchtsalat
Auflauf vom Christstollen mit Dörrobst
Zimtcreme mit Zwetschgenröster

Preis pro Person 44,00 Euro

Buffetvorschläge

F i n g e r f o o d

- Riesengarnele mit Lardo gebraten

- Scheiben vom Wildschinken auf Gemüsebrot

- Grüner Spargelsalat mit getrockneten Tomaten und Joghurt

- Zitronengras mit gebeiztem Lachs mit Apfelchutney

- Salat von Roter Bete und geschmortem Fenchel mit Wachtelei

- Kleine Spinatquiche

- Satéspieße mit Mango-Chili-Chutney

- Gebackene Kichererbsenbällchen (Falafel) mit Gurke

- Thunfisch Sashimi mit weißem Tomatenschaum

- Marinierte Sardinenfilets auf Ratatouillesalat

- Vegetarische Gemüse Wan Tan mit Ananasragout

- Tatar mit Schmand und deutschem Kaviar auf Vollkorn-Brot

Wir empfehlen eine Auswahl von 5 Variationen zum Preis von 15,00 EUR p.P.
- oder sprechen Sie Ihre Vorstellungen und den Preis mit uns ab .

Buffetvorschläge

CATERINGVORSCHLÄGE "RUSTIKAL"

KALTE PLATTEN – AB 14,90 EUR p.P.

(Ciabatta, Butter, Lachs, Roastbeef, Shrimpscocktail, Tomate Mozzarella, hausgemachte Antipasti, Melone-Schinken, Käse, Pasteten, etc.)

CANAPEÉS – AB 2,50 EUR p.Stück

(Mundgerechte Ciabatta, belegt mit z.B. mit Frischkäse, Parma Schinken, Lachs, Mett, Tatar, Roastbeef, Käse, Shrimps)

WARME SPEISEN

Pannfisch mit Bratkartoffeln und Blattspinat -16,90 EUR
Spanferkelkeule mit Spitzkohl und Kartoffeln – 18,90 EUR
Thai-Currygeschnetzeltes von der Pute mit Reis – 16,90 EUR
Grünkohl mit Kassler, Kochwurst und gebackenen Kartoffeln – 14,90 EUR
Geschmorte Entenkeule mit glacierten Maronen. Apfelrotkraut und Klößen – 17,90 EUR

DESSERT

Crème Brûlée – 5,90 EUR
Rote Grütze – 5,90 EUR
Mousse au Chocolate – 5,90 EUR

Allae Preise verstehen sich inkl. 7 % Mehrwertsteuer.
Wir liefern Ihnen auch gerne alle anderen Angebot unter www.zippelhaus.com

Anlieferung ab 800,00 EUR netto Gesamtwert f r e i .