



Strandschiff



BUFFETVORSCHLÄGE

Ein individuell abgestimmtes und abwechslungsreiches Buffet gehören zu Ihrer Traumhochzeit fest dazu.

Lassen Sie sich von unseren Vorschlägen und der Erfahrung unseres Küchenchefs inspirieren.

Unser Team sorgt im Anschluss für einen reibungslosen Ablauf damit Sie sich um nichts
mehr ausser Ihre Gäste kümmern müssen.

BARBECUE BUFFET

Vorspeisen Buffet

Salatbar

mit buntem Blattsalat der Saison, Tomaten, Karotten, Gurken, Paprika und Croutons dazu

Joghurt-Dressing, French-Dressing und Essig-Öl Marinade

Gemüsesalat mit Couscous, Kartoffelsalat,

Krautsalat, Gemüse-Antipasti von Auberginen, Paprika, Champignons und Zucchini

Frische gebackenes Baguette, Butter und Oliven

Hauptgang Buffet vom Grill

mit rotem Curry eingelegte Putensteaks

Rib Eye Steak von der Hochrippe

Doradenfilet mit Rosmarinbutter in der Folie gegart

Nürnberger Rostbratwürstchen

Hausgemachte Knoblauchsauce, Mango-Curry Sauce und Barbecue Sauce Gemüsespieße

Beilagen

Rosmarinkartoffeln und Kräuterreis

—

Dessert Buffet

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Limonen-Quarkcreme

Gegrillte Ananas mit schwarzem Pfeffer

— 39,- Euro pro Person —

(ab 30 Personen)

BUFFET MEDITERRAN

Vorspeisen Buffet

Tomatenscheiben mit Büffel Mozzarella an Basilikum Pesto Gebratenes Kalbsfleisch in einer Thunfisch-Limonensauce Gebratene Garnelen auf Linsensalat mit Avocado Melone mit Parmaschinken

Salatbar

mit buntem Blattsalat der Saison , Tomaten, Karotten, Gurken, Paprika und Croutons dazu Joghurt-Dressing, French-Dressing und Essig-Öl Marinade
Frisch gebackenes Baguette, Salzbutter und Oliven

—

Hauptgang Buffet

Naturgebratenes Kalbsschnitzel mit Madeira-Sauce mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Gegrilltes Doradenfilet mit Oliven und getrockneten Tomaten Tagliarini an pikanter Tomatensauce mit geriebenem Grana Pardano —

Dessert Buffet

Tiramisu
Panna Cotta mit Fruchtsauce Frischer Obstsalat

— 35,- Euro pro Person —
(ab 30 Personen)

„Buffet de Ibizencos“

**

Vorspeisen

Hausgemachte Aioli
Datteln im Speckmantel
Gemüse Anti Pasti mit Oliven
Couscous mit eingelegten Sardinen
Tomatenscheiben mit Büffel Mozzarella an Basilikum Pesto
Algensalat mit Sesam und marinierten Gambas

Serranoschinken vom Bock mit Melonenecken

Salatbar

mit buntem Blattsalat der Saison , Tomaten, Karotten, Gurken, Paprika
dazu Joghurt-Dressing, French-Dressing und Essig-Öl Marinade
Frisch gebackenes Baguette, Kräuterbutter und Croutons

Hauptgang

Gambas frisch vom Grill
mit Safranreis mit Paprika und Erbsen
Spanferkel am Spieß vor dem Gast tranchiert
Pappas Arrugarda mit Mojo Verde (Koriander)
Piementos de Padron und Toscanisches Gemüse

Desert

Creme Catalan
Melonenstücke (grob)
Manchego mit Salzmandeln

48,50,- Euro pro Person
(min. 60 Gäste)

BUFFET CLASSIC RUSTIKAL

Vorspeisen Buffet

Geräucherter Lachs an Senf-Dillsauce
Tomatenscheiben mit Mozzarella an Basilikum-Pesto
Gefüllter Schweinerücken mit Backpflaumen an Apfel-Chutney

Salatbar

mit buntem Blattsalat der Saison , Tomaten, Karotten, Gurken, Paprika und Croutons
dazu Joghurt-Dressing, French-Dressing und Essig-Öl Marinade
Frisch gebackenes Baguette, Butter und Oliven

Hauptgang Buffet

Schweinefiletmedaillons an Pfefferrahmsauce
Maishähnchenbrust auf Wurzelgemüse mit Currysauce
Gemüse-Nudelauflauf mit Kräuterrahmsauce
Gemüseauswahl mit Speck-Bohnen, Karotten und Champignons
Butter-Spätzle und Rosmarinkartoffeln

Dessert Buffet

Mousse au Chocolat
Limonen-Joghurtcreme
Frischer Obstsalat mit Walnüssen

— 34,- Euro pro Person —
(ab 30 Personen)

BUFFET HEIDESHEIMER TERRASSE

Vorspeisen Buffet

Geräucherter Lachs an Senf-Dillsauce
Geräucherte Entenbrust auf Belugalinsen-Salat
Tomatenscheiben mit Mozzarella an Basilikum-Pesto
Vanillekarotten auf Curry-Creme
Variation an gegrilltem, mediterranem Gemüse

Salatbar

mit buntem Blattsalat der Saison, Tomaten, Karotten, Gurken, Paprika und Croutons
dazu Joghurt-Dressing, French-Dressing und Essig-Öl Marinade
Frisch gebackenes Baguette, Butter und Oliven

Hauptgang Buffet

Vor dem Gast tranchierte Hochrippe mit Rotweinjus
Putengeschnetzeltes in leichter Pilzrahmsauce
Gegrillter Wolfsbarsch mit Zitronenbutter
Gemüseauswahl mit Speck-Bohnen-Bündchen, Karotten und Champignons
Butter-Spätzle, Kartoffelgratin und Wildreis

Dessert Buffet

Crème Brûlée
Zitronen-Quark-Törtchen mit Erdbeergelée
Frischer Obstsalat mit Walnüssen

— 47,- Euro pro Person —
(ab 30 Personen)

TERRASSEN BUFFET

Vorspeisen Buffet

Im Ganzen pochierter Lachs
dazu frisch geriebener Kren mit Sahne
Ziegenkäse-Pralinen mit Pumpernickel auf Ruccola-Salat
Shrimp Cocktail mit Tomaten und Avocado
Tomatenscheiben mit Büffel Mozzarella an Basilikum-Pesto
Gefüllte Champignons

Salatbar

Mit buntem Blattsalat der Saison, Tomaten, Karotten, Gurken, Paprika und Croutons
eingeleigte Oliven in zwei Farben
dazu Joghurt-Dressing, French-Dressing und Essig-Öl Marinade
Frisch gebackenes Baguette und Salz-Butter

Hauptgang Buffet

Vor dem Gast tranchiertes Roastbeef mit Rotweinjus
Gemüseauswahl mit Bohnen, Karotten und Champignons
Kartoffelgratin
Schwarzfederhuhn auf mediterranem Grillgemüse
Gegrilltes Zanderfilet mit Champagnerkraut und Petersilienkartoffeln

Dessert Buffet

Crème Brûlée
Mousse au Chocolat
Dominosteine vom Mango-Püree mit Himbeermark

— 58,- Euro pro Person —
(ab 30 Personen)

BUFFET WINTERTRAUM

Vorspeisen Buffet

Geräucherte Fischvariationen aus Lachs, Forelle und Makrelenfilet
Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Sauce
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartar
Spitzkohlsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen
Bauernbrot und Butter

— Suppe

Rinderkraftbrühe mit Markklöschen

— Hauptgang Buffet

Rinderschmorbraten in Rotweinsauce
Spätzle und Apfel-Rotkohl
Gedünstetes Lachsfilet in Rieslingsauce
Fenchelgemüse und Reis
Gemüse-Kartoffelgratin mit Kräuterrahmsauce

— Dessert Buffet

Hausgemachter Kaiserschmarren mit Apfelmus
Mousse au Chocolat

— 39,- Euro pro Person —
(ab 30 Personen)

MENÜ KALBHAUPTGANG

Vorspeisen:

Blattsalate mit gerösteten Pinienkernen
geräucherte Entenbrust aus dem Buchenrauch
Himbeeressigmarinade

Kartoffelcremesuppe
mit Räucherlachsroulade

Hauptgang:

Rosa gebratener Kalbsrücken am Stück glasierte Fingermöhren,
Kartoffelstrudel, Morschlrahmsoße

Dessert:

Schokoladentraum

Hausgemachtes Schokoladeneis
Weißes Schokomousse
Schokoladen-Kirschkuchen
Schokoladeschaum mit Rum

— 49,- Euro pro Person —
(ab 30 Personen)

MENÜ VEGETARISCH

Vorspeisen:

Carpaccio von der Roten Beete
mit gerösteten Sesamsaat
bunte Blattsalate und Kräutercreme-Fraîche

Hauptgang:

Gebratene Buchweizen-Taler auf
Paprika-Artischocken Gemüse
Rosmarinkartoffeln

Dessert:
Creme Brûlée mit Kokosnusseis

— 23,- Euro pro Person