

Feinschmecker - Buffet

Kaltes begleitend durch den Abend

Italienischer Mozzarella mit sonnengereiften Partytomaten, Salat und junger Löwenzahn an Balsamicocreame, Olivenöl und frischem Basilikum

*

Verschiedene Blattsalate mit einem Hausgemachtem Kräuter – Joghurtdressing

*

Internationale Käseauswahl als Würfel und Ecken angerichtet

Holländischer Ingwer Hartkäse, Französische Weichkäse, Deutscher Camembert und Käsewürfel diese mit Salzgebäck angerichtet

*

Regionale und Internationale Schinkenvariation

Schwarzwälder Schinken, feiner Nusschinken, Luftgetrockneter Schinken und gefüllter gekochter Schinken mit Sahnemeerrettich, mit sauerem Gemüse angerichtet

*

Raffiniertes gebratenes Kaninchenlebertürmchen mit rotwangigem Apfel und Frühlingslauch

*

Angerichtet in kleinen Vorspeisengläsern

Marinierte Entenbrustterrinen mit Wachtelei und falschem Kaviar,
Frischer Spargelsalat mit Lachsstreifen und Champagnerschaum,
Würzige gebratene Garnelen mit frischen Sprossen

*

Gemischter Brotkorb aus der Landbäckerei mit Krustenbrot, Mediterranen und französischem Baguette, mini Laugenbrezeln sowie Irische Butter & Blüten Butter

*

Cremiges Waldpilzsüppchen mit frischem Lauch und Kräuterknöpfli

*

Die Hauptgerichte am Abend

Gebratenes, gefülltes Hähnchenbrustfilet mit Sächsischem Spargel an einer Spargelcremesauce mit Spargelstückchen und Rosa Beeren

*

Meißner Burgunder Braten vom jungen Hirsch
an jungem Tannengrün – Burgundersauce mit Wildpreiselbeeren

*

Edles mariniertes Baramundifilet – mediterran angerichtet mit
frischer Zucchini, Aubergine und getrockneten Tomaten

*

dazu reichen wir Ihnen

Italienische Gnocchi mit frischem Schnittlauch, Basmati - Jasminreismischung mit Rotem Wildreis und in Butter geschwenkte bunte Eiernudeln mit Tomaten - Pesto

*

Bunte Marktgemüseplatte der Saison

Brokkolirösschen mit Mandelsplitter, feine bunte Honigmöhrrchen, junger Mais, Prinzessbohnen und frischer Blumenkohl an Sauce Hollandaise

*

Dessert am Abend

Himbeeren – Vanille Sahnequarkcreme mit frischen Heidelbeeren,
Creme Brûlée mit feinem Karamelgeschmack - vor Ort flambiert,
Bunter portionierter Obstwasserfall mit Früchten der Saison

*

**Das ist ein Angebot vom Catering & Veranstaltungsservice Jan Döring
Mit einem Buffet von unseren kreativen Köchen wird Ihre Feier zum Erlebnis.**