BUFFET-BAUSTEIN

Pasta & Co.

Pasta Tacchino Piccante	mit angewoktem Gemüse und gebratenen „NO Chicken Chunks“, süß-sauer mit Orange abgeschmeckt	VG
Pasta all’Arrabbiata	Tomatensauce mit Knoblauch und Tabasco	VG
Pasta Pesto alla Genovese	mit Basilikumpesto und Pinienkernen	V
Pasta Pomodoro	Kirschtomaten, Tomatensauce und Zwiebel	VG
Pasta „Meatballs“	vegane „Meatballs“ auf Sojabasis, mit Tomatensauce	VG
Polpette all’Arrabbiata	vegane „Fleischbällchen“ mit Knoblauch, Tomate und Tabasco	VG
Asia Nudeln	mit Mini-Frühlingsrollen, gewoktem Gemüse, Sprossen, Gemüsezwiebeln	V
Pasta Ratatouille	Grillgemüse, Tomatensauce, Zwiebel, Pesto, Pinienkerne	V
Gnocchi Florentina	mit Champignons und Blattspinat – vegane „Sahne“	VG
Gnocchi Bolognese	mit Tomate und veganem Hack	VG
Schupfnudel	saisonal, z. B. Ratatouille, Kürbis, Blattspinat, Bärlauchpesto, Waldpilz	V
Gefüllte Pasta der Saison	mit Salbeibutter und getrockneten Tomaten	V
Lasagne mit Grillgemüse		
Lasagne Classico	mit roten Linsen oder veganem Hack	VG
Lachslasagne		
Pasta aus dem Parmesanlaib	Brühe, Brunoise-Gemüse, Parmesan	V
Pasta Aglio, Olio e Peperoncini	Knoblauch, Chili, Olivenöl … Basta	VG

V vegetarisch VG vegan

BUFFET-BAUSTEIN

Rund ums Reiskorn

Wildreis-Mix oder klassischer Reis	einfach als Beilage	VG
Ratatouille-Pfanne	Ratatouille mediterran mit kleinen Kartoffeln	VG
Paella Verdura	Paella mit mediterranem Gemüse und gegrilltem Romanasalat	VG
Paella Valenciana	Hühnchen, Paprika, Erbsen, Safran	
Cremiges Pilz-Risotto	Waldpilze, Erbsen, Schalotten, Knoblauch, Thymian	V
Tomaten-Risotto	Tomatenpassata, Knoblauch, Zwiebel, Chili, Cherrytomaten und Oregano	V
Zitronen-Weißwein-Risotto	Zucchini, Aubergine, Champignons, Zwiebel, Zitrone	V
Djuvec-Reis	der kroatische Klassiker – Tomate, Ajvar, Paprika, Erbsen	V
Gemüse-Couscous	Couscous, Zucchini, Paprika, rote Zwiebel, Ras el Hanout	VG

BUFFET-BAUSTEIN

Alles aus der Kartoffel

Rosmarinkartoffel	aus dem Backofen	VG
Gebratene Kartoffelwürfel	mit Rosmarin	VG
Kartoffel-Fenchel-Gratin		V
Tomaten-Gnocchi	mit Zitrone, jungem Spinat und Basilikum	V
Folienkartoffel	aus dem Backofen	VG
Country Fries	mit Sauerrahm	V
Belgische Pommes frites	mit verschiedenen Saucen	V
Kartoffelpüree		V
Papas Arrugadas	Kanarische Kartoffeln mit Salzkruste	VG
Bratkartoffeln	mit Speck	

V vegetarisch VG vegan

BUFFET-BAUSTEIN

Gemüse

Als Beilage

Grillgemüse	Paprika, Aubergine, Zucchini
Wok-Gemüse	Paprika, Sprossen, Kaiserschote
Bohnen im Speckmantel	
Grüne Bohnen	mit Bohnenkraut
Möhrengemüse	gerne mit Ingwer oder Petersilie
Maiskolben	gebuttert
Ratatouille	tomatisiert, Zucchini, Aubergine, Paprika
Buntes Gartengemüse	saisonale Gemüse, gemixt
Brokkoli	gebuttert oder mit Sauce Hollandaise – oder auch gerne vegan
Romanesco	gebuttert oder mit Sauce Hollandaise – oder auch gerne vegan
Blumenkohl	gebuttert oder mit Sauce Hollandaise – oder auch gerne vegan
Wirsing	(saisonal) mit Speck und Sahne – oder vegan
Rotkohl	(saisonal) mit Apfel
Rosenkohl	(saisonal)
Spargel, weiß	(saisonal)
Spargel, grün	gebuttert oder mit Sauce Hollandaise – oder auch gerne vegan

BUFFET-BAUSTEIN

Das beinhaltet unser Salatbuffet

Frisch & knackig

· Bunte Blattsalate
· Mais
· Rote Zwiebel
· Radieschen, in Scheiben
· Möhren, gehobelt
· Oliven
· Croutons
· Kürbis- und Sonnenblumenkerne
· Parmesanspäne
· Schnittlauch

Dressings & Öle

· Essig & Öl
· Joghurt-Dressing
· Vinaigrette
· verschiedene Öle / Chiliöl
· Kernöl

BUFFET-BAUSTEIN

Vom Grill & aus dem Ofen

Rindfleisch

Roastbeef – zart rosa, vom Grill

Entrecôte – zart rosa, vom Grill

Flank Steak – zart rosa, vom Grill

Hüftsteaks – vom Grill

Rinderbraten – mit Rotweinsauce

Geschmorte Rinderrouladen – in dunkler Bratensauce

Rindertafelspitz – mit Meerrettichsauce oder Frankfurter „Grüner Sauce“

Hamburger – bestes Rind vom Grill, Station zum Selbstzusammenstellen

Schwein

Schweinefilet – in Medaillons, mit Pilzrahm

Porchetta – saftiger Rollbraten mit krosser Kruste, gefüllt mit Pesto

Jungweinrücken – mit krosser Kruste & Thymianjus

Backschinken – mit krosser Kruste & Pfefferrahmsauce

Schweinebraten – mit Malzbiersauce

Mini-Grillhaxen – saftig, mit Sauce

Pulled Pork – über 24 Stunden im Ofen gegart, Homemade BBQ-Sauce

Schweineschnitzel – Wiener Art

Westerwälder Aschenbraten – butterzart, mit Zwiebeln

Geschnetzeltes vom Schwein – „Zürcher Art“, mit Champignons

Steaks aus dem Schweinenacken – vom Grill, mit unserem Paprika-Rub

Spareribs – super saftig, mit perfectday Spezial-Rub

Putensteaks – mit Cranberry-Honig-Marinade

Spanferkel-Keule – aus dem Ofen, mit Rosmarin mariniert und deren Jus

Huhn & Poularde

Gegrillte Hähnchenbrust – mit Zitronen-Parmesan- oder Paprika-Spinat-Sauce

Gegrillte Maispoulardenbrust – mit goldbrauner Haut

Ragout von der Hähnchenbrust – mediterran, mit Tomate & Oliven

Hähnchen-Curry mit Früchten – asiatisch, gelbes oder rotes Curry

Gegrillte Hähnchenschenkel – mit Paprika-Rub

Truthahnbraten – mit Cranberrysauce

Rumflambiertes Jamaica-Huhn – mit Mango-Chili-Sauce

Putensteaks vom Grill – mit Lemongras-Marinade

Lamm

Lammrücken – zart rosa, vom Grill

Lammkeule – aus dem Ofen, mit Rosmarin

Lammfilets – zart rosa, vom Grill, in Rosmarin mariniert

Fisch & Meeresfrüchte

Lachsfilets – ganze Seite, mit Zitrone

Zanderfilets – auf Blattspinat

Fish & Chips – knuspriger Backteig, Remoulade

Kabeljaufilet – im Speckmantel

Thunfischsteaks – mit Koriander

Garnelenspieße – mit Chili mariniert

Gambas al Ajillo – mit Knoblauch, Chili, Petersilie in Olivenöl

Black Tiger Shrimps

Knusper-Garnelen – in Tempura, Asia-Style-Dip

Schwertfisch – mit Limone

Dorade – im Ganzen, mit Zitronengras und Chili

Für Vegetarier und Veganer

Gegrillte Zucchini – mit Gemüse-Couscous oder Reis

Gegrillte Spitzpaprika – mit Waldpilz-„Risotto“

„Pulled Pork“ – natürlich rein vegan

BUFFET-BAUSTEIN

Mitternachtssnack

Zu unseren Mitternachtssnacks gibt es auf Wunsch immer eine vegane Alternative!

Currywurst	beste Bratwurst vom Metzger unseres Vertrauens, Currysauce, die alle lieben, kleine Brötchen
Chili con Carne	mit Tacos, Cheddar und Jalapeños, Brotkorb
Pulled Pork	Homemade BBQ-Sauce, Coleslaw und Baguette-Brötchen
Mexikanische Carnitas	mit Schweinefleisch, Tacos, Salsa, Jalapeños, Salat & Avocado
Gulaschsuppe	klassisch, mit Brotkorb
Käseauswahl	ausgesuchte italienische oder französische Käse, Trauben, Nüsse, Feigensenf, Brötchensortiment
Brezelbar	mit Weißwürstchen, süßem Senf und Obazda
Hot-Dog-Bar	mit Röstzwiebeln, Käse, eingelegten Gürkchen, diversen Saucen
Salty Bar	Chips, Salzstangen, gesalzene Erdnüsse, Käsewürfel, Mini-Salami, Mini-Frikadellen, Gürkchen
Döppekooche	der Rheinland-Klassiker, mit Apfelkompott, Speck und/oder Mettwürstchen
Hamburger-Bar	mit Cheddar, krossem Bacon, Homemade BBQ-Sauce, Zwiebel, Salat & Tomate
Kaiserschmarrn	für die süßen Nachtschwärmer, mit Vanillesauce