

Aufstellung der Buffets I-VI und Preisliste 2023

Hochzeitsbuffet I

Vorspeisen

- Gerösteter Blumenkohl
- Variation von Dips
- Kalbstafelspitz mit Frankfurter grüner Sauce
- Marktfrische Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Mais und Blüten
- Himbeer-Vinaigrette

Hauptspeisen

- Ofenfrischer Krustenbraten
- Bratensauce
- Rosmarinkartoffeln
- Marktfrische Gemüse-Variation
- Pasta mit Tomatensauce, Rauke und Parmesan
- Französische Hähnchenbrust mit Champignonrahm
- Butterspätzle

Sonstiges

- Ofenfrische Brotauswahl mit gesalzener Butter

Dessert

- Bayerische Creme
- Rote Grütze
- Mousse au Chocolat

Buffet pro Person

39,50 € zzgl. MwSt.

Hochzeitsbuffet II

Vorspeisen

- Marktfrische Blattsalate mit Tomaten, Gurken und Mais und Blüten
- Limetten-Vinaigrette
- Joghurt-Dressing
- Provence Melonen mit Schweizer Schinken
- Tomaten-Variation mit Rauke und roten Zwiebeln
- Puten-Carpaccio mit Spargel-Vinaigrette

Hauptspeisen

- Thaipfanne mit geschnetzelter Hähnchenbrust, frischem Marktgemüse mit Zitronengras-Sauce
- Basmatireis
- Geschmorte Ochsenbäckchen in Barolo-Sauce
- Rosmarinkartoffeln

Sonstiges

- Ofenfrische Brotauswahl mit gesalzener Butter
- Käse-Variation mit Obst, Nüssen und Chutney

Dessert

- „Trifle“ Mascarponecreme mit roter Grütze geschichtet
- Mousse au Chocolat

Buffet pro Person

45,90 € zzgl. MwSt.

Hochzeitsbuffet III

Vorspeisen

- Marktfrische Blattsalate mit Tomaten, Gurken und Mais und Blüten
- Mango-Minze-Vinaigrette
- Provence Melonen mit Mozzarella-Kugeln
- Kalbsrücken fein aufgeschnitten mit Frankfurter grüner Sauce
- Schafskäse mit Paprika-Tomaten-Vinaigrette

Hauptspeisen

- Lachs in Rieslingsauce
- Basmatireis
- Französische Maispouardenbrust auf Ratatouille-Gemüse mit kleinen Kartoffelchen
- Pasta mit grünem Spargel in Zitronensahne

Sonstiges

- Ofenfrische Brotauswahl mit gesalzener Butter
- Französische Käse-Variation mit Obst, Nüssen und Chutney

Dessert

- Dessertvariation nach Schlemmer Art

Buffet pro Person

56,50 € zzgl. MwSt.

Hochzeitsbuffet IV BBQ

Vorspeisen

- Provence Melonen mit Mozzarellakugeln und Kirschtomaten
- Italienischer Pasta Salat mit gegrilltem Gemüse a la Caprese
- Tomaten Variation mit Schafskäse
- Ziegen-Piccandous mit Lavendelhonig und Kürbiskern-Krokant

BBQ

- US-Steakhüfte mariniert
- Schwenksteak vom Jungschwein
- Maispouardenbrust mit mediterranen Kräutern mariniert
- Variation von Grillbratwürsten
- Obst und Gemüse zum Grillen, von fruchtig bis exotisch
- Rosmarin-Kartoffeln frisch zubereitet
- Chimichurrisauce
- Mango-Minze-Dip
- Kräuterquark-Dip
- Hausgemachte Kräuterbutter
- Senf, Ketchup

Sonstiges

- Ofenfrische Brotauswahl mit gesalzener Butter

Dessert

- Joghurt-Mousse mit karamellisierten Nüssen
- Limetten Panna Cotta
- Mousse au Chocolat

Buffet pro Person

65,00 € zzgl. MwSt.

Hochzeitsbuffet V BBQ

Vorspeisen

- Fischvariation vom Feinsten mit passenden Saucen
- Schafskäse mit Gemüse-Vinaigrette
- Kalbrücken fein aufgeschnitten mit rosa Linsen-Vinaigrette oder Frankfurter grüner Sauce
- Marktfrische Blattsalate mit Wildkräutern, Tomaten, Gurken und Mais
- Himbeer-Vinaigrette

Hauptspeisen (Zwischengang)

- Pasta mit frischem Marktgemüse und Parmesan

BBQ:

- Französische Hähnchenbrust mit mediterranen Kräutern mariniert
- US-Entrecote am Stück gegrillt und frisch aufgeschnitten
- Riesengarnelen mit Knoblauch und Chili in der Riesenpfanne frisch zubereitet
- Variation von Grillbratwürsten + Vegi Bratwurst
- Obst und Gemüse zum Grillen von fruchtig bis exotisch
- Kartoffel- Gemüse-Pfanne mit Kräuterdip frisch zubereitet
- Chimichurrisauce (Argentinische Kräuter-Dipp)
- Hausgemachte Kräuterbutter
- Senf, Ketchup

Salatbuffet

- Couscous-Salat mit Minze
- Italienischer Pasta Salat
- Süßkartoffelsalat mit Quinoa

Sonstiges

- Ofenfrische Brotauswahl mit gesalzener Butter

Dessert

- Bayerische Creme
- Exoten Obstsalat
- Köstlichkeiten im Gläschen auf der Etagerer

Buffet pro Person

75,00 € zzgl. MwSt.

Hochzeitsbuffet VI BBQ

Vorspeisen

- Fisch vom Feinsten mit einem ganzen geräucherten Lachs und passenden Saucen
- Marktfrische Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Mais und Blüten
- Erdbeer-Vinaigrette
- Schlemmer Buddha Bowl mit Tahini Sauce
- Tomaten Variation mit roten Zwiebeln
- Ziegen-Piccandous mit Lavendelhonig und Kürbiskern-Krokant
- Kalbstafelspitz mit rosa Linsen-Vinaigrette

BBQ

- US-Rinderfilet mit rotem Pfeffer mariniert
- US-Entrecote frisch aufgeschnitten
- Lammcarre mit frischem Knobli und mediterranen Kräutern
- Hähnchenbrust mit Chili und Rosmarin mariniert
- Variation von Grillbratwürsten (auch Vegi Bratwurst)
- Kartoffelpfanne mit frischem Marktgemüse frisch zubereitet
- Hausgemachte Kräuterbutter
- Chimichurrisauce (Argentinischer Kräuterdipp)
- Tzatziki
- Senf, Ketchup

Sonstiges

- Ofenfrische Brotauswahl mit gesalzener Butter

Dessert

- Köstlichkeiten auf der Etage
- Exoten Obstsalat
- Mascarponecreme mit Beerensauce

Buffet pro Person

119,00 € zzgl. MwSt.

Sonstiges

Sektempfang

- Gemischtes Fingerfood z.B. Blätterteigteilchen, Riesengambas, Köstlichkeiten im Gläschen, Putenspießchen, Gemüsetäschchen, kleine Schnitzelchen usw.

Buffetpreis

- Für 2 Kinder bis 10 Jahre wird eine Person berechnet

Hochzeitstorte

- Gerne nach Ihren Wünschen

Besonderheiten

- Allergien, Vegetarische, vegane und glutenfreie Speisen können Sie gerne mit uns absprechen.

Köche und Servicekräfte

- Nach Absprache

Verleih

- Geschirrverleih komplett von der Schlemmer Boutique
Preis nach Absprache

Anlieferung und Abholung

- Nach Absprache