

Buffetvorschläge

**Im Folgenden finden Sie Vorschläge für ein Mediterranes –
Schwäbisches Buffet.**

**Sie können sich aus diesen Vorschlägen selber ein Buffet nach
Ihrer Wahl zusammenstellen. Anhand von Ihrer Auswahl erstellen
wir umgehend ein Angebot.**

Mediterrane Vorspeisen:

Melone mit Seranoschinken
Würziger Thunfischsalat
Tomaten - Mozzarella - Spieße mit Pesto
Shrimpscocktail mit Aioli
Schafskäse mit getrockneten Tomaten
Artischockenherzen mit Seranostreifen
Auberginenröllchen mit Ziegenkäse gefüllt
Datteln im Speckmantel
Gefüllte Champignons

Mediterrane Suppen:

Mediterrane Fischsuppe
Klare Tomtensuppe mit Basilikumklößchen
Gelbe Paprikacremesuppe

Mediterrane Hauptgänge:

Paella mit Meeresfrüchten, Shrimps, Riesengarnelen und Kaninchen
Paella mit Meeresfrüchten, Erbsen und Hähnchen
Provencalisches Hähnchen
Schweinefilet mit Citrus - Thymianmarinade
Gefüllte Schollenröllchen auf Safranrisotto
Lammsteak auf gegrilltem Fenchel mit Oliven - Tymianjus
Rotbarben-Saltimbocca mit pikantem Spinat

Mediterrane Beilagen:

Spinatgnocci
Gemüserisotto mit Chilliöl
Erbsenrisotto (Risi Bisi)
Bandnudeln mit Gorgonzolasauce
Kräuter - Senf – Kartoffeln

Mediterrane Desserts

Creme Katalan
Marsallacreme
Panna Cotta mit Ahornsirup
Kokoscreme mit Rotweifeigen

Schwäbische Vorspeisen:

Kalter Schweinebraten mit Remouladensauce
Bauernwurst und Bratwürste
Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ in Sauerrahm mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken
Pikante Sülze mit Eier
Roter und weißer Preßsack mit Essig und Öl
Pikanter Rindfleischsalat
Salat von weißen Bohnen
Tafelspitzsülze mit Pilzen

Salate:

Schwäbischer Kartoffelsalat
Krautsalat mit Speck und Kümmel
Tomatensalat mit Balsamicodressing
Gemüsesalat mit gefüllten Eiern
Rettichsalat
Karottensalat
Nudelsalat mit Gurken, Erbsen und Fleischkäse
Rote-Beete-Salat
Bunter Gemüsesalat
Apfel-Rotkohl-Salat

Dressings:

Vinigrette
Cocktaildressing
French Dressing
Joghurtdressing,
Sauce Cumberland
Sauce Remoulade

Schwäbische Suppen:

Schwäbische Maultaschensuppe
Flädlesuppe
Leberspätzlesuppe



Schwäbische Hauptgänge:

Schwäbischer Sauerbraten
Zanderfilet mit grünem Spargel und Rieblingsauce
Geschmelzte Maultaschen
Gefüllte Kalbsbrust mit Brez'n – Füllung
Schweinfiletspitzen in Champignonrahmsauce

Schwäbische Beilagen:

Semmelknödel
Handgeschabte Spätzle
Maccaire Kartoffeln
Gemüse der Saison

Schwäbische Desserts:

Obstsalat mit Kirschwasser
Ofenschlupfer mit Vanillesauce
Schwäbischer Apfelkuchen
Apfelküchle mit Vanillesauce
Verschiedene Eissorten
Rote Grütze mit Vanillesauce