



bayerisches Buffet

- ❖ "Obazter" mit Zwiebeln
- ❖ Fleischpflanzerl
- ❖ dazu im Körbchen Bauernbrot, Vinschgerl und Baguette

kalt auf Platten

- ❖ Forellenfilet wacholdergeräuchert mit Sahne- Meerrettich und Preiselbeeren
- ❖ Räucherlachs mit Senf-Honigsoße
- ❖ gegrillte Austernpilze mit frischen Kräutern
- ❖ Gemüsesülze an Edelblattsalat mit Joghurt- Kräuterdip
- ❖ Wacholdergeräuchertes

Spezialitäten im Glas oder Töpfchen (nur mit dem Löffel zu Verzehren)

- ❖ Tafelspitzsülze mit Gemüsewürfel im Glas
- ❖ versch. Käsesorten mit Obst garniert

Salate

- ❖ bayerischer Wurstsalat (Fleischwurst, Essiggurken, Zwiebeln, Essig und Öl)
- ❖ Schwäbischer Nudelsalat
(Hörnchennudeln, Leberkas, Erbsen, Tomaten, Champignons)

Warme Gerichte aus dem Chefin Dish

- ❖ Krustenbraten in Dunkelbiersauce mit Knödel und Blaukraut
- ❖ Entenbrustscheiben in Orangen- Pfeffersoße mit Spätzle
- ❖ abgeschmolzene Maultaschen mit Röstzwiebeln

Salatbuffet

- ❖ Kartoffelsalat, Rettichsalat, Krautsalat, Tomatensalat, Gurkensalat
- ❖ dazu reichen wir eine große Auswahl an Brezn, Römerle, Bauernbrot

Dessertbuffet (in kleinen Gläschen und Schälchen)

- ❖ Bayrisch Creme mit Heidelbeersoße im Glas
- ❖ Kaiserschmarrn mit Apfelmus

ab 20 Personen, pro Person € 26.90



Das Italienische Buffet

- ❖ Minestrone mit Spinatravioli
- ❖ Vitello Tonato
- ❖ Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Parmesan & Steinpilzöl

Antipasti

- ❖ Parmaschinken & Melone
- ❖ gegrillter Garnelenspieß mit Knoblauch auf Kräutersalat
- ❖ Tomaten mit Mozzarella & Basilikum
- ❖ Rucolasalat mit gerösteten Pinienkernen, Balsamicodressing
- ❖ Panzanella mit Croutons & Käse

Warm

- ❖ Maishähnchenbrust mit Rosmarin & Knoblauch aus dem Ofen, Olivensoße
- ❖ Schweinefilet in Gorgonzolasoße
- ❖ Blattspinat, Gnocchi
- ❖ Lammkoteletts mit Pestokruste
- ❖ kross gebratenes Lachsfilet auf Tomaten-Fenchelgemüse,
- ❖ Risotto, Karotten, Artischocken,
- ❖ Zucchini & Paprika, Rosmarin/ Thymiankartoffeln
- ❖ Brot, Baguette, Butter und Kräuterbutter

Desserts

- ❖ Panacotta mit Himbeersoße
- ❖ Tiramisu mit Amaretto
- ❖ Caramelcreme mit Orangensalat

**ab 20 Personen
pro Person € 29.90**

happy catering

Grillbuffet Kalt & Salate

- ❖ Antipasti
- ❖ Rucolasalat mit grünem Spargel
- ❖ Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
- ❖ Feldsalat mit Speck, Croutons und Parmaschinken Balsamicodressing
- ❖ Bunte Salatplatte

Warm

- ❖ saftig marinierte Spareribs mit eigener Marinade
- ❖ Nürnberger Rostbratwürstl
- ❖ Doradenfilet in Salsa-Kräuter Marinade
- ❖ Käseknacker
- ❖ Marinierte Lendensteaks

Beilagen

- ❖ Thymian Kartoffeln mit Kräuterdip
- ❖ Brot, Baguette, Butter und Kräuterbutter
- ❖ Kartoffelsalat (lauwarm)
- ❖ Gemüse der Saison
- ❖ Knoblauchbaguette
- ❖ Grillsoßen

Desserts

- ❖ gegrillte Ananas
- ❖ frische Erdbeeren mit Mandelschaum (Jahreszeit)
- ❖ Mousse au Chocolate

**ab 20 Personen
pro Person € 28.80**



Buffet „griechischer Abend“

kalter Teil

- ❖ Scampi - Spieße
- ❖ gefüllte Pepperoni
- ❖ marinierte Paprika
- ❖ gefüllte Weinblätter
- ❖ grüne und schwarze Oliven
- ❖ Tzaziki
- ❖ Schafskäse
- ❖ Empfehlung des Chefs: Schafskäse, Chili, Lachs Creme

warm

- ❖ Gyros mit Tzaziki
- ❖ Lamm Haxe mit Artischocken in Weiß-Weinsauce
- ❖ Bifteki mit Schafskäse
- ❖ Pute mit Metaxasauce
- ❖ Edelfisch vom Grill
- ❖ Mini - Folienkartoffeln mit Kräuterquark
- ❖ Salzkartoffeln
- ❖ gegrillte gefüllte Auberginen
- ❖ gefüllte Paprika mit Schafskäse
- ❖ Gemüsepfanne mediterran

Beilagen:

gartenfrische Salate mit Dressing, griechischer Käse, Weißbrot und Kräuterbutter, Mini - Folienkartoffeln mit Kräuterquark, Salzkartoffeln, gegrillte gefüllte Auberginen, gefüllte Paprika, Gemüsepfanne "mediterran", dazu servieren wir frisches Pita Brot

Dessert:

- ❖ griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen
- ❖ Rotweincrème
- ❖ Baklava

happy catering

Ab 20 Personen, pro Person 28,50€

Indisches Buffet

Vorspeise

- ❖ Samosa
- ❖ Pakora, Hähnchen
- ❖ Pakoras, Fisch
- ❖ Pakoras Gemüse

Hauptspieße

- ❖ Chicken Tikka Masala
- ❖ Lamm Masala
- ❖ Fisch Curry
- ❖ Gemüse Korma

Nachtisch

- ❖ Mango Creme mit Vanilleeis
- ❖ Gulab Jamun

Dazu reichen wir Naan Brot und Basmatireis

Ab 20 Personen, pro Person € 25,50

Alle Preise inkl. MwSt.