

Buffet- und Menümappe für unsere Gäste

Liebe Gäste,

*das Brachvogel-Team freut sich sehr, dass Sie Ihre Feierlichkeit
in unserem Hause ausrichten möchten.*

*In dieser Mappe finden Sie unsere Menü- und Buffetvorschläge,
die sicherlich Ihre Zustimmung finden werden.*

*Natürlich sind wir auch gerne bereit,
Veränderungen nach Ihren Wünschen vorzunehmen.*

Die Buffets bieten wir Ihnen ab 30, Grillbuffets ab 50 Personen an.

In den Genuss eines Menüs kommen Sie bereits ab 15 Personen.

*Gern vereinbaren wir mit Ihnen einen unverbindlichen Gesprächstermin,
um die Detailfragen zu besprechen.*

Bis dahin wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Stöbern!

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Brachvogel-Team



Brunch Buffet

*gemischte Wurstplatte,
geräucherter Lachs mit Sahne-Meerrettich,
luftgetrockneter Schinken*

gemischte Käseplatte mit Tafeltrauben

Marmelade, Honig und Nutella

*Kräuterrührei
gegrillte Rostbratwürstchen
krosse Baconstreifen*

*Minimozzarella und Kirschtomaten an Basilikumpesto
Maispoularde auf Couscous mit Granatapfel und Minze
Bauernsalat mit Gurke, Tomate und Paprika*

*Hähnchenschenkel an saisonalem Gemüse
Nudelauflauf mit mediterranem Gemüse*

*Müsli
Obstsalat der Saison
Sahnejoghurt*

Brotkorb und Butter



Berliner Buffet

Kartoffel-Lauchsuppe

kleine Bouletten

leichter Kartoffelsalat

Hähnchensalat

Eiersalat

Spinatsalat mit Zwiebeln und Tomaten

Schweinebraten mit Leipziger Allerlei und Kartoffelpuffer

Kalbsleber an Apfel-Zwiebel-Konfit, dazu Petersilienkartoffeln

Fischboulette auf Rahmlauch

Weichkäsesortiment mit Tafeltrauben

hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce

kalter Hund

Brot & Butter



Bayrisches Buffet

Gaisburger Marsch

Käsesalat

Kartoffelsalat mit Gurken, Speck, Essig und Öl

Weißwurstsalat

*Obazda - pikanter Brotaufstrich aus Frischkäse,
Limburger Käse, Camembert, Paprika und Kümmel
rustikales Wurstbrett mit verschieden Spezialitäten
der süddeutschen Küche*

ofenwarmer Leberkäse

Krustenbraten auf bayrischem Kraut mit Serviettenknödeln

Bayrisch Creme mit frischen Früchten

*Bauernbrot und Laugenbrezel
mit Schmalz und Butter*



Griechisches Buffet

gelbe Linsensuppe mit Wurzelgemüse

*griechischer Bauernsalat
mit Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven und Schafskäse*

*gratinierter Ziegenkäse an Feigen
Tzatziki - Joghurt mit geraspelten Gurken und Knoblauch
Chtipiti - mit scharfen Peperoni angemachter Feta-Käse*

*Bifteki - griechische Bouletten, gefüllt mit Feta-Käse
auf Reismudeln, dazu tomatisierte Riesenbohnen
Moussaka - mit Aubergine, Nudeln und Feta in einer Bechamelsauce
frittierte Calamaris und gebackene Sardellen auf Oliven
gebackenes Hähnchenbrustfilet mit Oliven und tomatisierten Kartoffeln*

*Melonenplatte
original griechischer Sahnejoghurt mit Honig und Nüssen*

helles und dunkles Bauernbrot und Butter



Spanisches Buffet

Gazpacho

☆☆☆☆

Blattsalat mit Tomaten, Ei und Oliven

☆☆☆☆

Kräutergarnelen in Weißwein-Sud

Manchego - spanischer Hartkäse aus Schafsmilch,

Chorizo - spanische Paprikasalami

Serrano Schinken, hauchdünn geschnitten

Datteln im Speckmantel

Grillgemüse aus Karotten, Zucchini, Zwiebeln und Paprika

Tortilla - Kartoffelomelette mit Ei und Zwiebeln

☆☆☆☆

Lachsforelle spanischer Art mit Oliven, Kapern

und Spinat, dazu Runzelkartoffeln

Knoblauchhähnchen in Weißwein-Knoblauchsud,

mit Thymian, Tomaten und Basmatireis

☆☆☆☆

spanischer Mandelkuchen

Creme Catalan

☆☆☆☆

helles und dunkles Bauernbrot, Aioli und Butter



Italienisches Buffet

Minestrone

*Rucolasalat mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan
Minimozzarella und Kirschtomaten an Basilikumpesto*

*Carpaccio vom Rind, Lachs und der Roten Bete
Vitello Tonnato - hauchdünne Tranchen vom Kalb mariniert
in Thunfischkapernsauce
Honigmelone mit Parmaschinken
marinierte Thymianchampignons,
gegrillte Auberginen- und Zucchinischeiben mit frischem Rosmarin*

*Piccata Milanese auf Ratatouille-Gemüse, dazu Polenta
Gemüselasagne*

Himbeer Panna Cotta

helles und dunkles Bauernbrot und Butter



Vegetarisches Buffet

Rucolaschaum mit Tomatenwürfeln

Petersiliensalat mit Bulgur und Paprikawürfel

Minimozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum

Auberginentürmchen mit Frischkäse auf Avocado-Nektarinen-Chicoree-Salat

Spinatsalat mit Champignons, roten Zwiebeln und Schafskäse

Gemüse-Tortillias mit Zucchini, Paprika und Mangold

gebackenes Haloumisäckchen gefüllt mit gegrillten Tomaten auf Blattspinatsalat

Auflauf mit Süß- und Trüffelkartoffeln, Pac-Choi, Fenchel und Schafskäse

in einer fruchtigen Kokos-Tomatensauce

dreierlei gebackene Ricottabällchen

mit frischen Kräutern, Paprika und gerösteten Mandelsplittern

Himbeer-Panna-Cotta

Pistazien Pudding mit Erdbeerspiegel



Veganes Buffet

Tortillasuppe mit Paprika, Tomaten und Jalapenos

Zucchini-Salat mit rotem Chili, gerösteten Erdnüssen und frischem Estragon

Bulgur mit Blatt Petersilie, Minze und Tomatenstücken

marinierte Thymianchampignons

gegrillte Auberginen- und Zucchinischeiben mit frischem Rosmarin

Humus mit Rote Bete Chips

Wraps gefüllt mit Avocado, Papaya, Karotten, Sonnenblumenkernen und Kerbel

Falafel mit Sesam-Papaya-Sauce

Gemüserösti an veganem Kräuterquark

Soja Steak auf saisonalen Gemüse

Kokosnuss-Limetten-Reis mit roten Bohnen und fruchtigen Mangowürfeln

Obstsalat

Apfel-Möhren-Muffins



Grillbuffet

geeiste Radieschen-Creme-Suppe

*Spinatsalat mit Champignons, Zwiebeln und Tomaten
griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika und Feta*

leichter Kartoffelsalat

Nudelsalat

marinierte Thymianchampignons

gegrillte Auberginen- und Zucchinischeiben mit frischem Rosmarin

Filoteigröllchen gefüllt mit Blattspinat und Fetakäse

Minimozzarella mit Kirschtomaten an Basilikum-Pesto

Entrecote, Hähnchenbrustfilet und Thüringer Bratwurst

Grillsäckchen gefüllt mit Schafskäse und Kräutern

Grillgemüse

Rosmarinkartoffeln

Grillsaucen - Paprika-Salsa, Ketchup, Senf, Kräuterquark und Aioli

Obstsalat

Orangencreme

helles und dunkles Brot

Butter



Orientalisches Buffet

Kichererbsensuppe

Couscous-Salat mit Minze, Zwiebeln und Ajvar

Curry-Geflügelsalat mit Papaya und Ananas in einer Joghurt-Honig-Marinade

Filoteigröllchen gefüllt mit Spinat und Schafskäse

Zucchini-Quiche mit Ziegenkäse

Datteln in Tempurateig

*gebackene Aubergine gefüllt mit Aprikosen, Minze und Ziegenkäse
auf einer Harissa-Joghurt-Soße*

Köfte-Spieße mit pikanter Tomatensauce, Joghurt und Reis

Lammkeule gefüllt mit Backpflaumen und Walnüssen auf tomatisierten Kartoffeln

gebackene Makrele gewürzt mit Kardamon und Ingwer

in einer Tomaten-Kapern-Minze-Sauce an Gemüse-Bulgur

Honig-Orangen-Reis mit Mangoragout

Dattelpudding mit Zimtschaum

Filoteigröllchen mit Zimt-Aprikosen-Ricotta-Füllung

helles und dunkles Brot



Fingerfood Brachvogel

*Kartoffelcremesuppe mit gegrillten Kräuterpfefferringen in einem Espresso-Glas
pikante Bananen Suppe mit Ingwer, Kokosmilch und einem Kräutergarnelenspieß*

Mini Boulette mit hausgemachten Kartoffelsalat im Weck Glas

kleine Ziegenkäse-Quiche mit roten Zwiebeln und Kirschtomaten

Tortellini-Spieße gefüllt mit Ricotta dazu getrockneten Tomaten

Mini Thüringer Bratwurst im Brötchen mit Ketchup und Senf

Lachstartar mit Limettensaft mariniert auf Blini mit gefülltem Wachtelei

Champignons gefüllte mit Rucola-Frischkäse und Tomaten

Feigen mit Speckmantel gebacken in Wein Teig

Kartoffeltaler mit Blutwurst und Sauerkraut

gebackene Zuckerschoten im Parmesanmantel mit Olivenschaum

Schweinefiletmedaillons mit Pflaumen-Gorgonzola-Creme

Piccata alla Milanese von der Hähnchenbrust auf Tomaten-Ragout

Tortillawürfel mit Paprika und Oliven

Käsespießvariation - Tomaten-Mozzarella, Olive-Schafskäse, Weintraube-Manchego

Filoteigröllchen gefüllt mit Spinat und Schafskäse auf einem Humus Dip und Blattpetersilie

Saté Spieße von der Entenbrust in Erdnussmarinade auf Traubenragout

gratinerte Kammuschel auf Granatapfel-Minze-Couscous mit Rieslingschaum

gebackene Kapernäpfel in Tempurateig auf Auberginen-Tomaten-Mousse

gebackener Spargel in einer Parmesan-Ei-Hülle mit Erdbeervinaigrette

Caipirinha Mousse mit frischen Früchten der Saison

Fruchtspieße in einem Schokoladenmantel

Duette von der Erdbeere- und Waldmeistermousse

acht Komponenten als Basisauswahl

