

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.

*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



Weihnachtsbuffet I

Glühweinempfang

Rosenkohlcremesüppchen mit Speckkrüstchen

Wintersalat aus gehobelter roter Beete, Möhren und Petersilienwurzeln, abgeschmeckt mit einem

Schuss Zitrone, Olivenöl und verschiedenen Gewürzen

Walddorfsalat mit geriebenen Äpfeln, Sellerie und Nüssen

Wildkräutersalat mit Himbeer-Walnuss-Dressing

Entenbraten mit Apfelrotkohl und Grünkohl, dazu Thüringer Kartoffelklöße und Bratensoße

Süßkartoffel – Steckrüben - Auflauf gratiniert mit Käse in einer fruchtigen

Orangen - Tomaten - Zimtsoße

Pflaumen - Zimt - Panna Cotta mit Sahnehäubchen

Apfelküchle mit Vanillesoße

Landbrot, Butter, Schmalz



Weihnachtsbuffet II

Glühwein- oder Punschempfang

Süßkartoffel – Granatapfelsüppchen

*zart gegrilltes Hasenrückenfilet an Feldsalat, Kirschtomaten, sautierten Champignons
und getrockneten Cranberris*

Wildkräutersalat mit Himbeer-Walnuss-Dressing

Walddorfsalat mit geriebenen Äpfeln, Sellerie und Nüssen

marinierter Kalbstafelspitz angerichtet an einem Rucolabouquet mit Traubenkernöl und

Schalotten Julienne

geräucherte Edelfischplatte mit Heilbutt, Lachs und Forellenfilets an einer

Honig - Dill - Senfsoße

Gänse- und Entenbraten mit Orangen - Thymian Jus, Apfelrotkohl und Grünkohl, dazu

Thüringer Kartoffelklöße

gefüllte Teigtaschen mit Steinpilzmousse, dazu frischer Thymian und

getrockneten Tomaten in Rahm

Auswahl von französischem Rohmilchkäse mit Tafeltrauben

Pflaumen - Zimt - Panna Cotta mit Sahnehäubchen

Apelküchle mit Vanillesoße

Landbrot, Butter, Schmalz



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 mit Basilikumpesto
gemischte Blattsalate mit Preiselbeerdressing
Bauernsalat mit Gurke, Tomate und Paprika*

*Hähnchengeschnetzeltes mit frischen Champignons und Basmatireis
Kartoffel-Brokkoli-Auflauf überbacken mit zweierlei Käse*

*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 Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Hühnerfrikassée mit frischen Champignons und Spitzen vom grünen Spargel

dazu Basmatireis

Weichkäsesortiment mit Tafeltrauben

hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce

Brot & Butter



Bayrisches Buffet

Gaisburger Marsch

Käsesalat

Kartoffelsalat mit Gurken, Speck, Essig und Öl

Wurstsalat

Laugenbrotsalat

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

ofenwarmer Leberkäse mit süßem Senf

Krustenbraten auf bayrischem Kraut mit Serviettenknödeln

Bayrisch Creme mit frischen Früchten

Bauernbrot und Laugenbrezel

mit Schmalz und Butter



Österreichisches Buffet

Fritattensuppe

Eisbeinsülze mit Essig, Öl und Zwiebeln mariniert

dazu Remoulade

österreichischer Kartoffelsalat

Wurstsalat mit Perlzwiebeln und Gewürzgurke

Speckplatte mit Hartwürstel

Spanferkelbraten mit Semmelknödel und Speck-Kraut-Salat

Blut- & Leberwurst mit Sauerkraut dazu

Petersilienkartoffeln

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

dazu Apfelmus

Mohnknödel mit Pflaumenfüllung auf Vanillesoße

Buchteln mit Marillen-Marmelade

österreichische Käseauswahl

gemischter Brotkorb



Griechisches Buffet

*weißer Bohneneintopf
mit Wurzelgemüse*

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

*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 grüne Bohnen*

*Moussaka - mit Hackfleisch, Auberginen und
Kartoffeln in einer Bechamélsauce*

*Hähnchenkeule in Weißwein-Knoblauchsud,
mit Thymian, Tomaten und Oliven, dazu Rosmarinkartoffeln*

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

Paella -

*gelber Safranreis mit buntem Gemüse, Hähnchenfleisch, Garnelen
und Muscheln garniert mit frischer Zitrone*

*Knoblauchhähnchen in Weißwein-Knoblauchsud,
mit Thymian, Tomaten und Basmatireis*

spanischer Mandelkuchen

helles und dunkles Bauernbrot,

Butter



Italienisches Buffet

*Minestrone
italienische Gemüsesuppe*

☆☆☆☆

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

☆☆☆☆

*Vitello Tonnato - hauchdünne Tranchen vom Kalb mariniert
in Thunfischkapernsauce*

*Honigmelone mit Parmaschinken
marinierte Thymianchampignons,
gegrillte Auberginen- und Zucchini-scheiben mit frischem Rosmarin*

☆☆☆☆

*Hähnchensaltimbocca -
Hähnchenbrustfilet gebraten mit Salbei und Parmaschinken,
dazu eine Kartoffel-Gemüse-Pfanne*

Gemüselasagne

☆☆☆☆

Mango-Panna-Cotta

☆☆☆☆

helles und dunkles Bauernbrot und Butter



Vegetarisches Buffet

Karotten-Ingwer-Suppe

Petersiliensalat mit Bulgur und Tomatenwürfel

Minimozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum

eingelegte Weinblätter gefüllt mit Reis und Kräutern

Spinatsalat mit Tomaten, roten Zwiebeln und Schafskäse

dreierlei Ricottabällchen

mit frischen Kräutern, Paprika und gerösteten Mandelsplittern

Gemüse-Tortillas mit Zucchini, Paprika und Mangold

in Folie gebackener Halloumi auf Blattspinatsalat

mit getrockneten Tomaten

Falafel mit Sesam-Papaya-Paste

Auflauf mit Süßkartoffeln, Pac-Choi und Schafskäse

in einer fruchtigen Tomatensauce

Mango-Panna-Cotta



Grillbuffet

Spinatsalat mit Champignons, Zwiebeln und Tomaten

griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika und Feta

schwäbischer Kartoffelsalat

Brotsalat mit Rucola, getrockneten Tomaten und Oliven

marinierte Thymianchampignons

gegrillte Auberginen- und Zucchinischeiben mit frischem Rosmarin

Minimozzarella mit Kirschtomaten an Basilikum-Pesto

Rumpsteak, Hähnchenbrustfilet und Rostbratwurst

gegrillter Halloumi

Grillgemüse

Rosmarinkartoffeln

Grillsaucen - Paprika-Salsa, Ketchup, Senf

Obstsalat

Vanillesauce

Mousse au chocolat

helles und dunkles Brot

Butter

