

Buffet 1

Warme Speisen:

- Blumenkohl-Fenchelcremesuppe
- Goldbraunes Wolfsbarschfilet auf grünem Blattspinat
- Speck-Zwiebel gefüllter Schweinerollbraten an Rotweinjus
- Kleine Schnitzel „Wiener Art“
- Basmatireis, Salzkartoffeln & Kartoffelkroketten
- Gemüse der Saison, geschwenktes Zwiebelgemüse

Kalte Speisen:

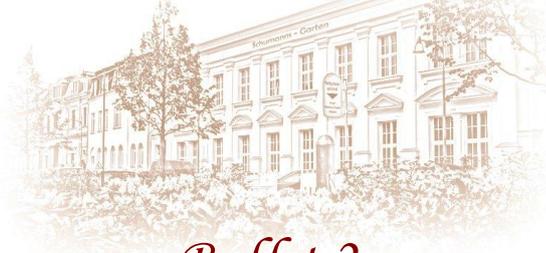
- Bauernplatte mit Leber-, Rot & Bratwurst sowie Schweinebraten, Sülze, Kasseler-Aufschnitt & Hackepeter fein garniert
- Tomate-Mozzarella-Kugeln in Pesto Marinade
- Gemischte Blattsalate mit Croûtons und Vinaigrette
- Tomaten-Gurkensalat mit feinen Schalotten

Dessert:

- Waldbeeren-Mousse mit Vanillecreme
- Mousse au Chocolat
- Salat von frischen Früchten

dazu werden verschiedene Brotsorten und Butter gereicht

Dieses Buffet hat einen Preis von 22,90€ pro Person
Ab 20 Personen



Buffet 2

Warme Speisen:

- Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons
- Zitronengras poschiertes Lachsfilet
- Wildschweinrücken im Blätterteigmantel an Rosmarinjus
- Spinat gefüllte Maispoularde in Orangenjus
- Kartoffel Brokkoli Auflauf
- Speck-Bohnen-Bündchen, Salzkartoffeln & Krokette
- Glasiertes Steckrübengemüse & buntes Saisongemüse

Kalte Speisen:

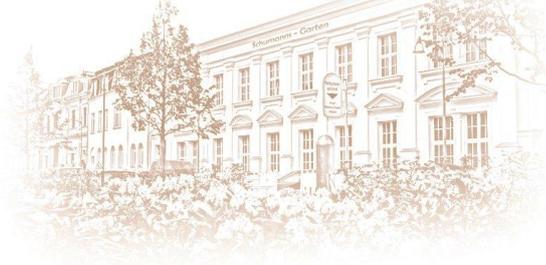
- Räucherlachsplatte fein garniert an Meerrettichsahne
- kleine Auswahl von Antipasti
- Bunter Mischsalat mit Gurke, Paprika, Tomaten, Radieschen
- Schumanns Aufschnitt Variation: Schweinekräuterbraten, Kasseler Lachsbraten, geräucherte Putenbrust, Salami & herzhafter Bauernschinken
- Französische Käseplatte: Saint Albray, Saint Agur, G eramont classic, Chaumes, Bresso Traditionelle, Fol Epi & Rambol Nuss

Dessert:

- Orangen-Mousse mit leichter Karamellhaube
- Vanille-Mousse mit Kirschen
- Frischer Obstsalat

dazu werden verschiedene Brotsorten und Butter gereicht

Dieses Buffet hat einen Preis von 25,90 € pro Person
Ab 20 Personen



Warmes Buffet 3

Warme Speisen:

- Karotten-Ingwer-Suppe
- Mit Blattspinat-Feta gefülltes Seezungenfilet in Dijon-Senfsauce
- Schweinemedallions im Salbei-Schinkenmantel
- Saftiges Ragout vom Weidelamm
- Rinderhüftenbraten in leichter Rosmarinjus
- Sahnewirsing & rustikales buntes Gemüse
- Rosmarinkartoffeln, Mini Klöße & Spätzle

Kalte Speisen:

- Internationale Käseplatte - aus garniert mit Trauben, Walnüssen und Feigensenf
- Platte mit zartem Roastbeef vom Gebirgsrind – rosa gebraten, Schweinekräuterbraten, Kasseler Lachsbraten, geräucherte Putenbrust, Wild Salami & herzhafter Bauernschinken
- Salat von der Hähnchenbrust in saftiger Marinade
- Gemischte Blattsalate mit Croûtons und Vinaigrette
- Couscous Salat mit Tomate, Gurke & Paprika

Dessert:

- Weißes Mocca-Mousse
- Crème Brûlée im Glas serviert
- Tranchierte Obstplatte

dazu werden verschiedene Brotsorten und Butter gereicht

Dieses Buffet hat einen Preis von 29,90 € pro Person
Ab 20 Personen



Italienisches Buffet 4

Warme Speisen:

- Italienische Erbsen-Minz-Cremesuppe
- Tomate-Mozzarella gefüllte Schweinerückensteaks
- Ossobuco (Rinderbeinscheiben) auf Ratatouille-Tomatengemüse
- Kräuterkruste überbackene Putenmedaillons
- Gebratener Seehecht auf Drillings Kartoffeln-Paprika-Tomaten-Gemüse
- Basilikum-Tagliatelle, Basmatireis & Rosmarinkartoffeln
- Mediterraner Gemüsestrudel

Kalt:

- Caprese Salat: Tomate-Mozzarella mit Balsamico und Pesto
- Italienische Vorspeisenplatte: in feinem Olivenöl goldbraun gebratene Scheiben von Zucchini, Auberginen, Oliven, Paprika und Waldpilzen in Balsamico und Knoblauch eingelegt
- Rohschinken mit Honigmelone und Basilikum
- Farfallesalat mit Tomaten, Rucola, Oliven und Parmesan
- Bunter Blattsalat mit Himbeer-Vinaigrette

Dessert:

- Weißes Mocca-Mousse
- Joghurt-Mascarpone-Crème
- Tranchiertes Obst

dazu werden verschiedene Brotsorten und Butter gereicht

Dieses Menü hat einen Preis von 32,90 € pro Person
Ab 20 Personen



Hochzeitsbuffet

Suppe und warme Speisen:

Minestrone mit oder ohne Schinken

- Potpourri aus Lachs & Zanderfilet auf glasiertem Fenchelgemüse
- mit Pilzfarce gefülltes Schweinefilet im eignen Sud pochiert
- Rosa gegarter Rehrücken im Kräuter-Pinienkern-Mantel
- Saftig gebratener Fasan in Beeren-Hochzeitssauce
- Basmatireis, Petersilien-Sahne-Kartoffeln & Schwarze Tagliatelle
- Buntes Hochzeitsgemüse & geschwenktes Zwiebelpotpourri

Kalte Speisen:

- Rohschinken mit Honigmelone & Basilikum
 - Internationale Käseplatte - aus garniert mit Trauben, Walnüssen und Feigensenf
 - Italienische Vorspeisenplatte - in feinem Olivenöl goldbraun gebratene Scheiben von Zucchini, Auberginen, Oliven, Paprika & Waldpilzen in Balsamico-Knoblauch eingelegt
 - klassischer Caprese Salat (Tomate-Mozzarella mit Balsamico & Pesto)
- Chicorèesalat mit Orangenfilets
Verschiedene Cocktails (Varianten: Käse-Apfel, Hering-Beete, Geflügel)

Dessert:

- Waldbeeren-Tiramisu-Mousse
- Mousse au Chocolate black and white
- Schwarzwälder an Amarena-Kirsch-Creme

Zitronen-Stracciatella-Creme

Bunte tranchierte Obstplatte

dazu werden verschiedene Brotsorten und Butter gereicht

*Dieses Buffet hat einen Preis von 39,90€ pro Person
Ab 30 Personen*

Schumanns Garten

