

Auswahlliste

Büffet zur Kommunion 2019

Als Vorspeise bieten wir an:

Anti-Pasti-Spezialitäten, geräucherte Hähnchenbrust
Parmaschinken auf Melone, gefüllte Schinkenröllchen
Roastbeef englisch gebraten, Tomaten mit Mozzarella
Gefüllte Eier mit Cognac-Creme

Aus unserem Fischernetz:

Salm „Küchenmeister Art“ mit Crevetten rosé
Norweger Räucherlachs
Obersalbacher geräucherte Forellenfilets
Verschiedene Makrelenfilets und Pfefferfische
Krabbencocktail „Helgoländer Art“
Tomaten mit Thunfischmus gefüllt

Als warme Vorspeise bieten wir an:

Rindfleischsuppe mit Markklößchen und Nudeln
Spargelcremesuppe mit Croutons

Zum Hauptgang empfehlen wir:

Schweinefilet in Champignon- oder Pfefferrahmsauce
Rinderbraten in Burgundersauce
Wiener Schnitzel vom Kalb, Schwein oder Pute
Involtini alla Milanese
Putenbrust in Champagnersauce
Blumenkohl, Erbsen u. Möhren, Speckbohnenbündel, Brokkoli und Spargel
Hausgemachte Spätzle, Bandnudeln,
Kartoffelgratin, Schneebällchen und Butterreis

Vegetarisch: gefüllte Paprika, gefüllte Zucchini mit Tomatensauce

Warmer Fisch: Zander oder Lachs auf Gemüsebett an Hummer- oder Safransauce

Salate: Bunte Blattsalate in Knoblauchsahnedressing o. Vinaigrette, Karotten, Sellerie,
PaToSa-Salat, Lauch m. Ei und Schinken, Gurkensalat, Weißkrautsalat

sowie verschiedene Dip-Saucen: Sahnemeerrettich, Cocktail, Knoblauch u. Senf-
Dillsauce

Zum Dessert bieten wir an:

Mousse au vanille, Mousse au chocolat
Panna Cotta mit Erdbeersauce, Gemischter Obstsalat
Mango-Passionsfrucht-Creme

Flûtes und Bäckerschlemmereien

Bitte stellen Sie sich von den hier aufgeführten Speisen Ihr Kommunionbüffet individuell zusammen (ohne Personalgestellung). Der Preis richtet sich je nach Auswahl und Personenzahl.