

Büffetvorschläge:

Menü 1:

- Spießbraten mit Zwiebelsauce
- Hähnchenbrust in Champignon- Rahmsauce
- Spätzle und Kartoffelgratin
- Kaisergemüse mit Hollandaise

Menü 2:

- Forellenfilet und Lachs mit Senf- Dillsauce
- Schinken mit Melone
- Schweinefilet in Champignon- Rahmsauce
- Rinderbraten
- Spätzle und Kartoffelgratin
- Gemüseplatte
- Herrencreme
- Himbeer-Traum

Menü 3:

- Rheinischer Sauerbraten
- Kartoffelknödel
- Apfelrotkohl

Menü 4:

- Edelfischplatte und Gambas mit Aioli
- Tomate Mozzarella
- Lachs auf Blattspinat
- Putenbraten in Curry- Obstsauce
- Rosmarinkartoffeln
- Spätzle
- Gemüseplatte
- gemischte Salatplatte mit 2 Dressing
- Bayrische Creme
- Mousse au Chocolate
- gemischter Brotkorb

Menü 5: Italienisches Büffet: (ab 20 Personen)

- Tomaten- Cremesuppe
- Antipasti
- Parmaschinken mit Melone
- Kalbfleischröllchen „Saltimbocca Art“
- Piccata alla Milanese
- Tagliatelle an Basilikum Pesto
- gebratene Polenta
- Ratatouille
- Tiramisù
- Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Vorspeisen:

- Schinken mit Melone
- Krabbenscocktail
- Edelfischplatte mit Sahnemeerrettich und Senf-Dill Sauce
- Tomate Mozzarella
- Antipasti
- Gambas Aioli oder mit Knoböl
- Forellenfilet und Räucherlachs
- Blätterteigschnecken

Suppen:

- Rindfleischsuppe mit hausgemachten Markbällchen
- Gulaschsuppe
- Erbsensuppe
- Hühnersuppe mit Eierstich
- Chili Con Carne
- Kartoffelsuppe
- Lauch-Hackfleisch-Suppe

Salate:

- Schinken-Eiersalat
- Bohnensalat
- Kartoffelsalat mit Mayonnaise
- Kartoffelsalat mit Speck-Dressing
- Farmersalat
- Krautsalat
- Waldorfsalat
- Griechischer Salat
- Nudelsalat klassisch
- Chinesischer Nudelsalat
- Geflügelsalat
- Schichtsalat
- Reissalat
- Rindfleischsalat
- Tortellinisalat
- Paprika-Maissalat

Beilagen:

- Kartoffelgratin
- Salzkartoffeln
- Rosmarinkartoffeln
- Bratkartoffeln
- warmer Speckkartoffelsalat
- Ratatouille
- Rohkostplatte
- Rösti, Reis
- Spätzle, Knödel
- Gemüseplatte mit Hollandaise
- gebratene Polenta
- Tagliatelle mit Basilikum Pesto
- gemischter. grüner Salat

Saucen und Dips:

- Remoulade
- Kräutercreme
- Tzaziki
- Cocktail- oder Joghurtdressing
- Vinaigrette
- Kräuter- oder Knobibutter
- Butter
- Griebenschmalz
- verschiedene Frischkäse
- verschiedene Dips

Fleischgerichte vom Schwein:

- Prager Backschinken
- Spießbraten mit Zwiebelsauce
- Krustenbraten mit Kräutern
- Schweinebraten
- Pariser Zwiebelbraten
- Schweinefilet in Champignon- Rahm
- Schnitzel „Wiener Art“ mit Jäger oder Zigeunersauce
- Kasseler in Blätterteig
- Pfeffer Rahm Geschnetzeltes
- Spanferkel (ab 20 Pers.) fertig in Sauce
- Kasseler mit Ananas
- Paprikagulasch
- Grillhaxen
- Schmorrippchen
- Schweinefilet in Rosmarin Balsamicosauce ita.

Fleischgerichte vom Rind:

- Tafelspitz
- Rinderbraten
- Rahmgeschnetzeltes
- Sauerbraten
- Schweizer Rinderbraten
- Rindergulasch

Fleischgerichte vom Wild:

- Wildragoutragout

Geflügelgerichte:

- Hähnchenbrust in Pilzrahm
- Putenbrust in Curryrahmsauce mit Obst
- Currygeschnetzeltes
- Piccata alla Milanese

Fleischgerichte vom Lamm:

- Lamm nach Art des Hauses
(mit Knoblauch-Kräutersauce)

Fischgerichte:

- Lachslasagne
- Lachs auf Blattspinat
- Lachs in Kräutersauce

Kalte Platten:

- Schinkenröllchen
- Partyfrikadellen
- Medaillons
- Hähnchenkeulen
- Bratenplatte
- Mini Putenschnitzel
- Rustikale Platte mit Räucherware und hausgemachten Spezialitäten
- Käseplatte
- Roastbeef Röllchen

Brot:

- Baguettebrot (Weizen oder Roggen, natur- Wahnuss- Speck- oder Zwiebel)
- Partybrötchen
- Partyrad (20er)

Dessert:

- Herrencreme
- Mandarinenquark
- Vanille-oder Schokopudding
- Tiramisu
- Mousse au Chocolate oder Vanille
- Bayrische Creme
- Himbeer-Traum
- Holländische Creme mit Kirschen
- Obstsalat
- Panna Cotta mit Fruchtsauce

Alle Desserts auch im Glas erhältlich.

Info:

Alle Büffets können selbstverständlich nach Ihren Wünschen individuell zusammengestellt werden.

Natürlich kochen wir auch auf Ihren Wunsch hin, Speisen die nicht auf dieser Liste stehen, bitte sprechen Sie uns darauf an.

Unser Lieferservice bieten wir Ihnen ab 20 Personen im Umkreis von 15 km frei an. Für Lieferungen ab 15 km berechnen wir einen Zuschlag.

Auf Wunsch liefern wir Ihnen gerne auch Geschirr und Besteck.

Leihgebühr pro Teil : 0,30 €

Bitte bringen Sie uns am nächsten Tag Porzellan und gereinigte Gefäße zurück.

Auf Wunsch können wir diese auch nach Terminvereinbarung bei Ihnen abholen.

Um Ihren Wünschen entsprechen zu können, bitten wir Sie um eine rechtzeitige Vorbestellung.

Unsere Kontaktdaten:

Fleischer-Fachgeschäft Daniel Gemein

Vehner Str. 49

53489 Sinzig-Löhndorf

Tel: 02642/43642

Fax: 02642/5435

Handy: 0171/2670917

e-mail: info@metzgerei-gemein.de