

Allgäuer Buffet

Vorspeisen

Schwäbische Festtagssuppe mit Brätknödel, Flädle und Maultäschle

Deftiges Salatbuffet mit
buntem Krautsalat mit Speck, Kartoffelsalat, Tomatensalat und Gurkensalat
sowie Wurst-, Lumpen- und Käsesalat
Saures Gemüse
Hausmacher Platte mit
Schwarzwurst, Leberwurst, rotem und weißem Schwartenmagen, dazu Senf
Schinken- und Rauchfleischplatte garniert
Zurwieser Bio-Backsteinkäse sauer mariniert
Tafelspitz mit Sahnemeerrettich
Hähnchenschenkel gebraten mit Ananas
Matjes nach Hausfrauen Art

Holzofenbrot und Weckenrad

Hauptgang

Knusprige Spanferkelkeule mit deftiger Biersoße,
Gefüllte Kalbsbrust „Gärtnerin“ mit Pilzrahmsoße,
dazu reichen wir
Bayrisch Kraut, Speckbohnenröllchen,
sowie
Spätzle und Serviettenknödel

Dessert

Obstsalat
Apfelstrudel mit Vanillesoße
Haselnusskrem

Käsebrett mit Zurwieser Biokäse, garniert mit Trauben und Oliven
mit Brot

Asia-Buffer

Vorspeisen

Pikante Pekingsuppe

Bambussprossensalat, Couscous-Salat mit Minze
Blumenkohlcurrysalat,
Lauwarmer Meeresfrüchtesalat mit Safran
Hühnerfleischsalat mit Reis und Mandarinen
Frühlingsrolle mit süß-saurer Soße
Entenbrust rosa gebraten, mit Dipp
Baguette

Hauptgang

Hähnchen-Mango-Curry
Rotes Thai-Lachs-Curry mit Koriander
dazu reichen wir
leckeren Duftreis

Dessert

Kokos-Krem
Platte von frischem Obst (Ananas, Papaya, Mango, Kiwi)

Feinschmecker-Buffer

Vorspeisen

Kremsuppe von frischen Kartoffeln
mit Würfelchen von geräuchertem Lachs

Salatbuffet mit
Tomate-Mozzarella mariniert,
Karotten-Ananas-, Bauernsalat-, Gnocchisalat und
verschiedenen Blattsalaten mit Sherrydressing
Hausgemachtes Grillgemüse von
Champignons, Zwiebeln, Paprika, Fenchel, Zucchini,
Oliven und Peperoni
Champignons mit Blattspinat und Gorgonzola überbacken
Auberginenröllchen mit vegetarischer, pikanter Fetafüllung
Wachholderschinken auf Melonenschiffchen
Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt
Partyhackbällchen mit Dipp
Rosa gebratenes Roastbeef, garniert mit saurem Gemüse und Sahnemeerrettich
Fruchtiger Geflügelsalat
Räucherfischplatte mit
Gewürz- und Lachsforellen, dazu Dill-Senf-Soße oder Lemonensoße
dazu reichen wir frisches Baguette und Chiabatta

Hauptgang

Rinderfiletgulasch nach „Stroganow Art“,
Hähnchenbrust in Basilikumsahnesoße, mit Mozzarella überbacken,
Lachsfilet auf Gemüsebeet an Weißweinsöße,
dazu reichen wir
Gemüse der Saison,
Wildreis, feine Bandnudeln und Petersilienkartoffeln

Dessert

Bayrisch Krim mit Beerensoße
Mousse au chocolat
Obstsalat

Käsebrett mit Zurwieser Biokäse, garniert mit Trauben und Oliven
mit Brot

Französisches Buffet

Vorspeisen

Französische Zwiebelsuppe
oder

Bouillabaise mit geröstetem Baguette und Sauce Rouille

Salade nicoise (Nizza-Salat), Gurkensalat mit Crème fraîche,
Knackiger Seesalat mit Vinaigrette, Hähnchensalat mit Früchten
Zucchini und Tomaten überbacken mit
provenzalischer Hackfleisch-Greyerzer-Füllung

Champignons mit Blattspinat und Zurwieser Blauschimmelkäse überbacken
Französisches Schmorgemüse aus

Paprika, Auberginen, Zucchini, Fenchel, Knoblauch, Oliven und Peperoni
Melon au port (Honigmelone mit rotem Portwein)

Platte von rohem und gekochtem Schinken mit Feigen garniert

Krabbencocktail mit Ananas

Meeresfrüchtesalat

dazu frisches Baguette

Hauptgang

Coq au vin (Hähnchen in Weißweinsauce),

Lammkeule mit provenzalischer Kräuterkruste, an Rosmarinjus
dazu reichen wir

Ratatouillegemüse

sowie

feinen Bandnudeln und Kartoffelgratin

Dessert

Himbeertiramisu

Toblerone Mousse au chocolat

Platte von frisch geschnittenem Obst

Variation von französischem Weichkäse,
garniert mit Trauben und Oliven

Brot

Gourmet-Bufferet

Vorspeisen

Salatbufferet mit
Tomaten-Mozzarella, Karotten-Ananas-, Gurken-
und verschiedenen Blattsalaten, dazu Joghurt- und Sherrydressing
Verschiedenes Schmorgemüse aus
Auberginen, Zucchini, Fenchel, Champignons, Paprika, Zwiebeln,
Oliven und Peperoni
Serranoschinken mit Melone
Vitello tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsoße)
Schweinemedallions mit Kräuterkruste überbacken
Entenbrust rosa gebraten, dazu Cumberlandsoße
Krabbencocktail mit Ananas, Meeresfrüchtesalat
Räucherfischplatte mit
Gewürz- und Lachsforellen,
dazu Dill-Senf-Soße und Sahnemeerrettich
In Knoblauchöl gebratene Garnelen und gedünstete Muscheln
Partybrot

Hauptgang

Rosa gebratenes Roastbeef, an Cognacrahmsoße,
Gegrilltes Forellenfilet mit Basilikumpesto,
Poulardenbrüstchen gefüllt,
dazu reichen wir
Blumenkohl mit Bröselkruste und glasierte Karottenstifte
sowie
gebratene Gnocchi, Butterspätzle und Gemüsereis

Dessert

Apfel-Tiramisu
Panna cotta mit Beerensoße
Schoko-Frucht-Spieße
Käsespieße mit Früchten und Oliven garniert

Italienisches Nudelbuffet

Vorspeisen

Salatbuffet mit
Tomaten-Mozzarella, Toskana-, Bohnen-Salbeisalat, Spaghettisalat
und verschiedenen Blattsalaten mit Balsamicodressing
Grillgemüse aus Auberginen, Zucchini, Zwiebel, Paprika und Pilzen
Verschiedenes gefülltes Gemüse
Parmaschinken mit Melone
Vitello tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsoße)
Räucherfischplatte von
Gewürz- und Lachsforellen ,dazu Sahnemeerrettich
Partybrot

Hauptgang

“Pastabuffet“ aus vier verschiedenen Nudelsorten mit passenden Soßen
Lasagne al forno

Dessert

Weißer Mousse mit Walnusskrokant
Tiramisu
Frischer Obstsalat

Käsebrett mit Zurwieser Biokäse, garniert mit Trauben und Oliven

Pasta- und Soßenvorschläge:

Spaghetti	Bolognese
Tortellini	Gorgonzolasoße
Grüne Tagliatelle	Carbonarasoße
Gnocchi	Napolisoße
Tintenfischnudeln	Krevettensoße
Paprikanudeln	Arrabiatasoße
Farfalle	Basilikumsoße
Canneloni	Knoblauchsoße

Italienisches Buffet

Vorspeisen

Minestrone

Salatbuffet mit verschiedenen Salatsoßen
Schmorgemüse von
Auberginen, Zucchini, Zwiebeln, Artischocken, Paprika, Champignons,
Oliven und Peperoni
Vitello tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsoße)
Parmaschinken mit Melone
Entenbrust rosa gebraten, dazu Cumberlandsoße
Krabbenscocktail mit Ananas
Meeresfrüchtesalat
In Knoblauchöl gebratene Garnelen und Muscheln gedünstet
Räucherfischplatte mit
Lachs- und Gewürzforellen,
dazu Dill-Senf-Soße und Sahnemeerrettich
Bruschetta (wenn machbar)
Frisches Chiabatta

Hauptgang

Poularde „Florentiner Art“ auf Weißweinsoße, mit Ratatouille und Risotto,
Lasagne al forno,
Italienisches Kalbsragout mit Basilikum-Tagliatelle,
Rinderfilet rosa gebraten an Cognacsoße, Austernpilze und Kartoffelgratin

Dessert

Mousse au chocolate
Panna cotta mit Beerensoße
Obstsalat
Tiramisu

Bunt garniertes Käsebrett mit Zurwieser Biokäse
mit Brot

Kleines Feinschmecker-Buffet

Vorspeisen

Kremsuppe von neuen Kartoffeln
mit Würfelchen von geräuchertem Lachs

Reichhaltiges Salatbuffet
Variation von gefülltem Gemüse
Bunte Schinkenplatte
Rosa gebratenes Roastbeef, garniert mit saurem Gemüse und Sahnemeerrettich
Poulardenbrüstchen mit Blattspinatfüllung
Geräucherte Gewürzforellenfilets mit Dill-Senf-Soße
Geräucherter Lachs mit Lemonensoße
Partybrot und Weckenrad

Hauptgang

Filetgulasch „Stroganoff“ mit Wildreis,
Hähnchenbrust überbacken mit Mozzarella-Sahnesoße und feine Bandnudeln

Dessert

Bayrisch Krem mit Beerensoße
Amarettokrem
Obstsalat

Bunt garniertes Käsebrett mit Zurwieser Biokäse
dazu frisches Brot

Kleines Gourmet-Buffet

Vorspeisen

Verschiedene Salate der Saison
Grillgemüse (Auberginen, Zucchini, Zwiebel, Paprika,...)
Parmaschinken mit Melone
Vitello tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsoße)
Räucherfischplatte mit
Gewürz- und Lachsforellen, dazu Sahnemeerrettich
Partybrot

Hauptgang

Lachssteak gebraten mit Schnittlauchsahnesoße, dazu Gemüse der Saison,
Rinderfilet am Stück gebraten, an Cognacsoße mit frischen Pilzen,
dazu Kartoffelgratin, Spätzle und Schupfnudeln

Dessert

Tobleronemousse
Weiße Mousse
Tiramisu
Rote Grütze

Käsebrett mit Zurwieser Biokäse, garniert mit Brot

Rustikales Buffet

Vorspeisen

Brätknödelsuppe

Salatbuffet mit
Schweizer Wurstsalat, Käse- und Lumpensalat,
Krautsalat mit Speck und Kartoffelsalat
Tomatenplatte mit Frühlingszwiebeln mariniert mit Kräutervinaigrette
Variation von rohem und gekochtem Schinken mit Früchten
Überbackene Schweinemedallions
Marinierter Tafelspitz mit Sahnemeerrettich
Gebratener Kalbsrücken mit Frischkäsemousse
Fruchtiger Geflügelsalat
Hähnchenkeulen mit Ananas
Geräucherte Forellenfilets mit deftiger Gewürzkruste, dazu Lemonensoße
Gefüllte Eier mit Frischkäsefüllung

Holzofenbrot und Weckenrad

Hauptgang

Spanferkelbraten an feiner Biersoße, Speckbohnen und Semmelknödel
Rindergulasch auf „Ungarische Art“ mit Nudeln

Dessert

Rote Grütze mit Quarkkrem
Obstsalat
Schmalzgebäck mit Zimt-Zucker

Bernhard Netzer
Bimisdorf 6, 88239 Wangen im Allgäu
Phone: 07522/21305 Fax: 07522/771648
info@party-service-netzer.de



Vegetarisches Buffet

Vorspeisen

Minestrone

Reichhaltiges Salatbuffet
Verschieden gefülltes Gemüse
Schmorgemüse aus
Zucchini, Auberginen, Paprika, Zwiebel, Austernpilze,
Oliven und Pepperoni
Russische Eier auf Nudelsalat
Käsesalat mit Paprikawürfeln
Backsteinkäse sauer mariniert
Bruschetta (wenn machbar)
Knoblauchbaguette und Partybrot

Hauptgang

Spinatspätzle mit Pilzrahmsoße
Käsespätzle mit Zwiebelschmelze
Kartoffelpizza bunt belegt
Auberginen-Tomaten Auflauf
Zucchinischnitzel in Käse-Ei-Hülle mit grünen Bandnudeln und Tomatensoße

Dessert

Apfelstrudel mit Vanilleeis
Mousse au chocolate
Weiße Mousse
Obstsalat

Käsebrett mit Zurwieser Biokäse, garniert
mit Brot

Western-Bufferet

Vorspeisen

Salatbufferet mit
buntem Bohnensalat, Krautsalat,
Tomatensalat mit Zwiebeln und Thunfisch,
Nudelsalat nach Western Art
Überbackene Auberginenscheiben mit scharfer Tomaten-Käse Füllung
Überbackene Zucchini-scheiben mit Pilz-Speckfüllung
Fleischküchle mit Salsa Texicana
Hähnchenkeulen und Spare ribs scharf gebraten mit verschiedenen Dipp
Knoblauchbaguette und Fladenbrot

Hauptgang

Chili con Carne
Texas-Spieße mit Feuertipp
dazu reichen wir
Gemüsereis, Bratkartoffeln
Für die Vegetarier:
Folienkartoffeln mit Kräutertipp

Dessert

Mojito-Krem (Rum-Limetten-Dessert)
Mango-Krem
Käsebrett mit Zurwieser Biokäse garniert mit Trauben und Oliven
Brot