

## 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-Bufferet*

### 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 Weißweinssoße,  
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	Krevettenssoße
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 Dippis  
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