

Anregungen für Ihre eigene Menü- oder Buffetzusammenstellung

Vorspeisen:

Fleisch

- Vitello tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsoße)
- Kalbsrücken rosa gebraten mit Frischkäsemousse

- Rosa gebratenes Roastbeef, dazu Senfsoße
- Tafelspitz mit Kräutermarinade, garniert mit Frühlingszwiebeln

- Schweinemedallions überbacken mit Kräuterkruste
- Kalter Braten vom Schwein
- Spanferkelkoteletts oder Spare ribs gegrillt
- Hausgemachte Hackbällchen mit Ajvar

- Entenbrust rosa gebraten, dazu Cumberlandsoße
- Hähnchenkeulen mit Ananas
- Pikante Chicken Wings

Wurst/Schinken:

- Platte von verschiedener Salami, garniert mit bunten gefüllten Eiern
- Bunte Aufschnittplatte, garniert mit Essiggemüse
- Platte von Hausmacherwurst (roter & weißer Schwartenmagen, Leberwurst, Schwarzwurst, Kaminwürzer)
- Gefüllte Schinkenröllchen mit Spargel (nur zur Spargelsaison)
- Platte von rohem und gekochtem Schinken, mit Früchten garniert
- Serranoschinken mit Melone und Feigen garniert
- Wurst-, Lumpen- oder Schweizer Wurstsalat

Gemüse/Salat:

- Tomaten-Mozzarella, mariniert mit Balsamico
- Hausgemachtes Schmorgemüse aus Zucchini, Auberginen, Zwiebeln, Paprika, Fenchel, Knoblauch, Champignons, Austernpilzen..., Oliven, Peperoni und getrockneten Tomaten
- Gefülltes Gemüse:
 - Zucchini mit Tomaten-Greyerzer-Füllung
 - Auberginen mit Hackfleischfüllung oder vegetarischer Fetafüllung überbacken
 - Paprika mit pikanter Hackfleischfüllung
 - Champignons mit Blattspinat und Zurwieser Blaurot-Schimmelkäse überbacken
- Cocktailtomaten mit Fleischsalatfüllung oder vegetarischer Couscousfüllung
- Verschiedene Salate (Griechischer Bauernsalat, Waldorfsalat, Apfel-Lauch-Salat, Karotten-, Gurken-, Bunter Krautsalat, fruchtiger Geflügelsalat, Kartoffel-, Tomaten-, Bohnen-, Nudel-, Blumenkohl-Currysalat, verschiedenen Blattsalate, Feldsalat, Kohlrabi-, Paprika-Apfel-, Rettich-, Rote-Beete-, Spargelsalat, Zucchini-Mais-Salat, mediterraner Spaghettisalat, Gemüse-Gnocchisalat mit Tomatenmarinade...)

Fisch

- Krabbencocktail mit Ananas
- Meeresfrüchtesalat
- Muscheln gedünstet
- Räucherfisch (Lachs, Forelle, Gewürzmakrelen mit Dill-Senf-Soße/ Meerrettichsoße/ Lemonensoße)
- In Knoblauchöl gebratene Garnelen
- Matjessalat nach Hausfrauenart

Käse

- Käsebrett mit „Zurwieser Biokäse“ und „Allgäuer Hartkäse“
- „Zurwieser“ Bio-Backsteinkäse sauer mariniert
- Obazda (angemachter Käse aus „Zurwieser Rotschmierkäse“)
- Käsespieße mit Früchten und Oliven
- „Allgäuer Käsesalat“ mit Frühlingszwiebeln und Paprika

Warme Vorspeisen

- Verschiedene Suppen
 - Schwäbische Hochzeitssuppe
Hausgemachte Fleischbrühe mit Maultasche, Brätlnödel und Flädle
 - Klare Fleisch- oder Gemüsebrühe mit Suppennudeln
 - Minestrone (Italienische Gemüsesuppe mit Tortellini)
 - Tomatensuppe
 - Kartoffelrahmsuppe mit Speckwürfelchen oder Lachswürfel
 - Spargelkremsuppe mit Spargel einlage und Frühlingszwiebeln
 - Lauchkremsuppe

Partybrot in allen Variationen von der Bäckerei Huber