

(aus franks)  
 er Sausage  
 er Metzger  
 ers  
 uille Cajun  
 unsage  
 Bockwurst  
 Pork link Sausage  
 (Breakfast Links)  
 Longaniza  
 Toulouse Sausage

**BUFFET  
VORSCHLÄGE**



SIE FEIERN, WIR KOCHEN'S



**KALTES BUFFET**

- hausmacher Wurst-, Schinken- & Bratenplatte
  - Schweinemett-Igel
  - frisches Tartar
  - Partyschnitzel
  - Partyfrikadellen auch mit Fetakäse gefüllt
  - bunte Käseauswahl
  - Fleischsalat
  - Kartoffelsalat
- dazu Party-Brötchen und Mini-Laugengebäck

ab 20 Personen

**HESSISCHES BUFFET**

- gekochter Tafelspitz mit grüner Soße oder Meerrettichsoße
  - gepökeltes Wellfleisch
  - gebratene Blut- und Leberwürstchen
- dazu reichen wir Petersilienkartoffeln oder hausgemachtes Kartoffelpüree, Rahmwirsing und Weinsauerkraut

ab 20 Personen

**GENIESSER BUFFET**

- frischer Salat mit zweierlei Dressing
- Krautsalat
- hausgemachter Burgunderbraten vom Rind mit Weinäpfeln
- herzhafter Krustenbraten
- Schweinefilettopf
- Kartoffelgratin
- Butterspätzle
- Semmelknödel
- bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
- Mousse au Chocolate
- Rote Grütze mit Vanillesoße

ab 20 Personen

Bon Appétit.



**Sehr verehrter Kunde,**

die aufgeführten Buffet- und Plattenvorschläge sind nur eine kleine Auswahl aus unserem vielfältigen Sortiment. Wir würden uns freuen, wenn alle Ihre Wünsche und Vorstellungen in einem unverbindlichen Beratungsgespräch zum Ausdruck gebracht werden. Anschließend erhalten Sie von uns ein individuelles Angebot.

**Unser Service für Sie:**

Die Preise für unsere Buffets sind ab 20 Personen inklusive der Anlieferung (bis 15 Kilometer Umkreis, Standort Gaudernbach) und dem Aufbau des Buffet auf bereitgestellten, eingedeckten Tischen.

Auf Wunsch liefern wir auch Teller und Besteck und stellen gerne auch Servicekräfte für ihr Buffet zur Verfügung.

Terminvereinbarungen unter 0 64 71- 95 31-0  
Ansprechpartner Werner Grasmehr



SIE FEIERN,  
WIR KOCHEN'S





**VORSPEISEN  
SUPPEN & EINTÖPFE  
HAUSGEMACHTE SALATE**



**FLEISCH  
GEFLÜGEL  
FISCH  
WILD**



**DESSERTS  
BEILAGEN  
FINGERFOOD**



**VORSPEISEN**

- Melonenschiffchen an Parma- oder Seranoschinken
- Grissinistangen an Meranoschinken
- gekochter Schinken süß-sauer eingelegt
- Vitello-Tonato
- Tomate-Mozzarella mit Pinienkernen
- verschiedene Antipasti
- geräucherte Forelle mit Sahne-Meerrettich
- geräucherter und gebeizter Lachs an Senf-Dill-Soße
- Krabbencocktail in Gläsern
- Salatbuffet nach Jahreszeit und Wunsch
- Käseplatte mit Trauben und Radieschen...

**SUPPEN & EINTÖPFE**

- Kartoffelsuppe mit Mettwurst
- Erbsen- oder Linseneintopf
- Rindfleischsuppe mit Markklöschen oder Leberknödeln
- Geflügelsuppe mit viel Hähnchenfleisch
- Gulaschsuppe
- Chili con Carne...

**HAUSGEMACHTE SALATE**

- frischer Marktsalat mit Dressing nach Wahl
- Feldsalat mit Speck und Zwiebeln (je nach Saison)
- Feldsalat an Balsamico-Honig Dressing und geriffelten Parmesan
- Kartoffelsalat mit oder ohne Speck
- Nudelsalat
- Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Ruccola und Parmesankäse
- Hirten Salat
- Krautsalat
- Rote Beete Salat
- Rosenkohlsalat
- Möhrchensalat
- Bratensalat...



**FLEISCHSPEZIALITÄTEN**

- Prager Krustenschinken mit Bratensoße
- Krustenbraten vom Jungschweinerücken mit Bratensoße
- Rosmarinbraten vom Jungschweinerücken
- Spießbraten mit vielen verschiedenen Füllungen im Zwiebelbett
- gefüllte Schweinelende in Rahmsoße
- Kräuter-Nackenbraten vom Schwein in Biersoße
- Party-Minixaxe vom Schwein
- Schweineschnitzel (Jäger-, Zigeuner-, Pfeffer-, Zwiebelsoße)
- Zwiebelrostbraten von Rind in dunkler Bratensoße
- Rinderroulade in Rotweinsoße
- Osso Buco (Kalbshaxe) in Weißweinsoße mit frischem Gemüse
- Saltimbocca alla Romana Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei
- Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Kochschinken, Champignons und Zwiebeln
- Kalbsbraten an Burgundersoße...



**GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN**

- Putenschnitzel Curry oder in Mandelsplitterkruste
- Putengeschnetzeltes in Rahmsoße
- Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Paprikasoße
- Hähnchenbrust gefüllt mit Blattspinat
- Coque au Vin Hähnchenkeulen in Spätburgunder-rahmsoße mit Perlzwiebeln, Dörrfleischwürfel und Champignons...



**FISCH**

- Lachsseite auf grünen Bandnudeln
- Seeteufel auf Blattspinat



**WILDSPEZIALITÄTEN**

- Frischlingsbraten in Waldpilzrahmsoße
- Hirschbraten in Burgundersoße
- Hirsch-Rollbraten
- Wildragout Waidmannsart...



**BEILAGEN**

- Kartoffel Gratin
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelknödel
- Semmelknödel
- Butterspätzle
- Butterreis auch mit Wildreis gemischt
- Schupfnudeln
- Berner Rösti
- Folienskartoffel mit Kräuterschmand
- Blumenkohl oder Brokkoli mit Mandelbrösel oder Sauce Hollandaise
- grüne Bohnen im Speckmantel
- Erbsen und Möhrchen
- Blattspinat mit frischem Knoblauch, Pinienkernen und Parmesan
- Spargel mit Sauce Hollandaise, oder zerlassener Butter
- Apfel-Rotkraut
- Weinsauerkraut
- Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln
- Bayrisch Kraut
- Gemüseauflauf...

**DESSERTS**

- Mousse au Chocolat
- Schokoladen- und Vanillepudding
- Tiramisu
- Hessisches Tiramisu
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- frischer Obstsalat
- lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesoße
- Quarkcreme mit Mandarinen
- verschiedene Mousse in Gläsern
- Panna Cotta an Nusscafécreme oder Himbeermousse in Gläsern
- Bratapfel mit Vanillesoße...

**FINGERFOOD FÜR IHRE STEHPARTY**

- Partyfrikadellen auch mit Fetakäse gefüllt, am Spieß
- Schnitzel-Türmchen mit Spieß
- Hähnchenpartykeule
- Hähnchen – Tiriaki am Spieß
- Saté-Spieß mit Erdnusssoße
- Mini-Quiche
- Tomate-Mozzarella Spieß
- Olivenspieß mit Kirschtomaten
- Frischkäse auf Schwarzbrottaler
- Mini Laugenstange gefüllt mit Frischkäse
- Datteln im Speckmantel
- mediterrane Antipastiaswahl
- Mozzarella Sticks
- Bruschetta
- gekochtes Ei mit „Frankfurter Grüner Soße“ im Gläschen
- Roastbeefröllchen mit Paprikacreme
- Crepésröllchen mit Lachscremefüllung
- Lachsfrischkäse auf Toast
- verschiedene Dips (Kräuter-Dip, Salsa-Dip, Mango-Chutney)...

dazu Party-Brötchen und Mini-Laugengebäck.