

Buffetvorschläge 2010

Liebe Gäste!

Hiermit überreichen wir Ihnen unsere Buffetvorschläge für
alle Anlässe.

Sollten Sie einen anderen Wunsch oder Vorstellungen
haben, teilen Sie uns diese bitte mit.



Wir danken Ihnen für das in uns gesetzte Vertrauen und
werden bemüht bleiben, sowohl Ihnen, als auch Ihren
Gästen, den Aufenthalt in unserem Hause so angenehm
wie möglich zu gestalten.

Mit freundlichen Grüßen
Ihr Steinkrug Team!

Alle Buffets ab 25 Personen
unter 25 Personen mit Aufpreis

Heftig & Deftig Rustikal

Kartoffelcremesuppe mit Croutons



Bunter Nudelsalat, Kartoffelspecksalat,
Bauernsalat, Waldorfsalat,
Tomaten und Mozzarella mit Balsamicojus und Basilikum,
Steinkrüger Crostini mit Scheiben vom Schweinefilet,
Verschiedene Brotspezialitäten
mit Butterplatte



Knuspriges Spanferkel aus dem Grill
mit Sauerkraut und Salzkartoffeln,
Schweine- und Putensteaks
dazu Kidney- Bohnen Maisgemüse und Ofenkartoffel,
Chicken- Wings mit Barbecuesauce und Kartoffelecken



Rote Grütze mit Vanille-Sauce
Frischer Obstsalat
Raub- Reif

Preis pro Person 27,50 €

Hochzeitsbuffet

Steinkrüger Hochzeitssuppe



Fingerfood

Garnelen im Kartoffelnest

Kleine Frühlingsrollen

Mini-Picatta

Backpflaume im Speckmantel

Großes Salatbuffet

Variation vom Lachs, Ganzer Lachs

Im Wachholder geräucherter Lachs, Graved Lachs

Verschiedene Brotsorten mit Butterplatte



Steinbuttfilet im Gemüsemantel

auf Zitronensauce dazu Petersilienkartoffeln

Saltimbocca vom Kalb in Madairajus

dazu Gemüse der Saison und Kartoffelrösti



Frischer Obstsalat (je nach Saison)

Eisbombe

Marquis de Mousse au Chocolat mit Pécher mignon

Heidelbeermoussé auf Aprikose und Biskuit

Törtchen von Passionsfrüchten

Preis pro Person 35,50 €

Deisterbuffet

Waldpilzconsommé mit Kräutern und Pilzeinlage



Gemischte Fischplatte „Steinkrug“
Terrine vom Räucherfisch, Geräuchertes Forellenfilet,
Graved Lachs,
Antipasti- Variation
Auswahl vom Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
Brotkorb nach Art des Hauses mit Butter



Hirschgulasch mit Pfifferlingen in Wacholdersauce
mit Rosenkohl und Butterspätzle
Rosa gebratene Entenbrust in Orangenpfeffersauce
dazu Rahmwirsing und Herzoginkartoffeln
Pochiertes Lachsfilet auf Safransauce dazu geschmortes
Zucchini- Tomatengemüse und Basmatireis



Panna Cotta mit Himbeersauce
Frischer Obstsalat
Dessertauswahl:
Vanillemousé, Passionsfruchtmoussé
Maracujacharlotte

Preis pro Person 38,50 €

Lindenbuffet

Cremesuppe Florentiner Art
mit Lachsschaumklößchen



Italienische Mozzarella mit Tomatenscheiben
und Balsamico-Pesto

Carpaccio von der Lachsroulade mit jungem Parmesan
in Vinaigrette

Edelfischplatte mit ganzem Lachs, Räucher und Graved Lachs,
Forellenfilet mit seinem Kaviar garniert

Eismeergarnelen frischer Ananas in Cocktailmarinade

Parmaschinken und Italienische Edelsalami
an Honigmelonenschiffchen

Auswahl vom Salatbuffet mit 3 verschiedenen Dressings

Brotkorb mit Butter



Schweinemedallions in Morchel- Sherryrahm mit
Brokkolirosen und Mandelbällchen

Rosa gebratene Entenbrust auf Orangensauce dazu geschmorten
Butterwirsing und Kroketten

In Zitronenbutter gebratenes Lachssteak dazu

Gemüse des Marktes und Butterreis



Mousse von brauner und weißer Schokolade

Obstsalat mit Maraschino

Panna Cotta mit Himbeeren, Eisbombe

Preis pro Person 35,50 €

Mittelmeerbuffet

Italienische Minestrone (Gemüsesuppe)



Auswahl von frischen Meeresfrüchten

Antipasti

Aubergine, Zucchini, Paprika, Tomate, Artischocken

reichhaltiges Salatbuffet

Garnelencocktail mit frischer Ananas

Lachscarpaccio mit jungem Parmesan

Brotkorb nach Art des Hauses



Wildlachsfilet auf Rieslingssoße

Paella mit Garnelen, Hähnchenbrust und Edelfischen

Saltimbocca von der Maispoularde

Basmati- Nussreis

Provencalische Kartoffeln

Gemüse der Saison

Ratatouillegemüse



Auswahl von Cremespeisen

Tiramisu

Frischer Obstsalat

Preis pro Person 34,50 €