

Buffet- und Menüvorschläge, Stand 2024

Für Gesellschaften ab 10 Personen (Menü) und ab 25 Personen (Buffet)

Suppen:

- Fleisch-Gemüsesuppe nach Gulaschart, herzhaft
- Kartoffelsuppe mit geräuchertem Speck oder Tiefseekrabben
- *Champignoncremesuppe mit Gerster-Croutons
- *Klare Gemüsesuppe mit würzigem Pesto



Vorspeisen:

- Kartoffelrösti mit geräuchertem Lachs und Sour-Cream
- *Blattsalate in Basilikum-Dressing mit gebratene Pilzen und eingelegten Gemüsen (Zucchini, Tomaten, Zwiebeln)
- Omelette mit frischen Nordseekrabben und süßen Gurken, dunkles Brot
- *Provencialisches Toast mit Aubergine, Paprika, Zucchini und Schafskäse überbacken
- *Eingelegte Mozzarellakugeln mit Kirschtomaten und roter Pesto
- Gefüllte Blätterteigtaschen mit Lachs, Thunfisch und Garnelen auf Blattsalaten
- Geräuchertes Forellenfilet und geräucherter Lachs mit Sanddornmerrettich

Hauptgerichte:

- *Kurzgebratenes Gemüse nach thailändischer Art mit Spargel, grünen Bohnen, Staudensellerie, Paprika, Bohnensprossen und Erdnüssen, dazu Reis
- *Grüne Bandnudeln mit Tomaten-Walnuss-Sauce, dazu gemischter Salat mit Sesamöl-Dressing



- *Kartoffelgnocchi mit Champignon-Auberginen-Sauce und Oliven, dazu grüner Salat mit Joghurt-Zitronen-Dressing
- Kasselerrücken und -Kotelette auf Weinsauerkraut mit Salzkartoffeln, süßer und scharfer Senf
- Putensahnegeschnetzertes mit Paprika und Pilzen, dazu schwarz/weißer Reis
- 3 kleine Schweinefiletsteaks auf Bratkartoffeln mit Pilz-Bohngemüse, Sauce Bearnaise und gemischtem Salatteller
- Portion Stangenspargel (in der Saison) mit geräuchertem Schinken oder Schweineschnitzel mit Sauce Hollandaise, zerlassener Butter und Salzkartoffeln
- nach Markt:
 - Auf der Haut gebratenes Zanderfilet in Krabbensahnesauce mit Blattspinat und Butterkartoffeln
 - Gratinierte Hähnchenbrust (mit Tomate oder Ananas) auf Tomaten-Frischkäsesauce oder Rosinen-Weinsauce mit Blumenkohl - Brokkoligemüse und schwarz-weißem Reis
- Roastbeef am Stück gebraten mit Champignons a la creme, Speck-Prinzessbohnen und Bratkartoffeln

*vegetarisch

Eine Möglichkeit für kleinere Gruppen:

Bunte Platten mit belegten Kanapees (verschiedene Brotsorten, 6 Stück p.P.)
z. B. Fischplatte mit Lachs, Hering, Thunfischsalat, Ei und Kaviar
Fleischplatte mit geräuchertem Schinken, Salami,
kleinen Frikadellen, geräucherter Putenbrust,
Käseplatte mit verschiedenen Weich- und Schnittkäsen, Mozzarella und Tomate

Desserts:

Käsekuchen mit heißer Preiselbeer-Orangensauce
Frischer Obstsalat mit Milchreis und Zimtucker
Vanillepudding mit Schokoladensauce
Rote Grütze mit Vanillesauce
Schokoladenmousse mit roter Beersauce

Birnenspalten mit Blauschimmelkäse und Walnüssen, Baguette
Höhlenkäse mit Feigensenfsauce, Baguette

Buffetvorschlag- kalt:

Salatecke mit Blattsalaten, Eiersalat, Fetasalat mit frischen Kräutern
Gegrillte, eingelegte Champignons

Fleisch: Verschiedene Wurst- und Schinkensorten, in Kräutern
gebratene Schweinefiletsteaks, Putensteaks mit Chillidipp

Fisch: Geräucherter Lachs und Sahnemerrettich, Forellenfilet
mit Senf-Dillsahne, Heringssalat, Thunfischsalat

Käse: Verschiedene Schnitt- und Weichkäse, Trauben und Feigensenfsauce,
Mozzarella mit Tomate und Pesto

Brotkorb mit diversen Brotsorten und Brötchen, Butter

Rote Grütze mit Vanillesauce

Ein weiteres Beispiel ist unser italienisches Buffet:

Fisch:

geräucherter Lachs, verschiedene in Kräutern gebratene Fischfilets mit Paprikapesto,
in Knoblauchöl gebratene Garnelen

Brotkorb mit verschiedenen Brötchen und Brotsorten

Antipasti:

Marinierte Paprika, gegrillte Champignons,
gegrillte Auberginen und Zucchini, eingelegte Oliven

Käse:

Verschiedene Schnitt- und Weichkäse, Mozzarella mit Pesto und Tomaten

Fleisch:

Gebatene Putenmedallions mit Creme von getrockneten Tomaten,
Hähnchenbrust in Scheiben mit Rosmarin, luftgetrockneter Schinken,
Fleischbällchen mit verschiedenen Dipps

Warm:

Penne mit zwei Saucen und Parmesan:

Rucola- Pesto mit Pinienkernen

Gorgonzola- Sahnesauce mit Blattspinat

Dessert:

Mascarponecreme mit frischem Obstsalat



Ein Buffet für Fleischliebhaber:

Vorspeisen:

Kleine Flammkuchen 3erlei, belegt mit mediterranem Gemüse, geschnetzeltem Roastbeef mit Champignons und Shrimps mit Blattspinat
Große Salatschale mit Sprossen und gerösteten Körnern, unser Essig-Öl-Honig-Senfdressing

Hauptgericht:

Frisch gebratene Rumpsteaks, Hähnchenbrust und Schweinefiletsteaks mit selbstgemachter Kräuterbutter, Pilzsauce und Rotweinzwiebeln, dazu Auberginen-Tomaten-Kartoffelgratin

Dessert:

Mousse von brauner und weißer Schokolade mit Granatapfel

Hier ein rustikales Speisenangebot mit Plattenservice, der keinen extra Büffetplatz benötigt:

- Frikadellen mit verschiedenen Dipps
- Gabelbratheringe
- Zaziki
- Schinken mit Gewürzgurke
- Halbe Eier mit verschiedenen Saucen
- Eingelegte Oliven
- Frisches Mett auf Vollkornbrot
- Käsehäppchen
- Kleine Brötchen und Baguette



Frikadellenparty

- Fleischfrikadellen
- Fischfrikadellen asiatisch mit Curry und Soja
- Schafskäsefrikadellen mit Paprika
- Lammfrikadellen in Parmesanhülle
- Gemüsebratling mit Couscous und Parmesan
- Kartoffelfrikadelle mit Schnittlauchquark
- Italienische Frikadellen mit Mozzarella und getrockneten Tomaten
- Reisfrikadellen mit Frühlingszwiebeln und Knoblauch

Frische Blattsalate mit Balsamicodressing
Kartoffelsalat aus Pellkartoffeln mit Essig-Öl und Johgurt
Verschiedene Saucen und Dipps

Für Ihre Stehparty in der „Fiedel“ oder bei Ihnen zu hause ist vielleicht das Finger-Food-Buffet das Richtige:



- Kleine Frühlingsrollen mit Huhn und „vegetarisch“
- Kräuterpfannkuchenröllchen mit Frischkäse und Kresse
- Gemüsesticks mit Kokos-Chillidressing
- Gefüllter Blätterteig mit Lachs/Spinat, Garnelen und Thunfisch, gebackene Shrimps im Bierteig, Seehecht auf Reibekuchen mit Dillsahne, Hähnchensticks mit Knoblauchdipp, Schweinefiletsteifen mit Prinzessbohnen und Balsamicocreme, Früchtespieße mit Mascarponecreme

Höhlenkäse mit Feigen-Senfsauce

Kreuz und Quer schlemmen:

Gemüseantipasti (Auberginen, Zucchini und Champignons)
mit Olivenöl, Balsamico und Knoblauch
Rucolasalat mit Kirschtomaten, Walnüssen und Parmesan
Fischfiletspieße mit frischen Kräutern und Knoblauchdipp,
Senf-Dillsahne und Sanddorndipp



Hochzeitsuppe (Rindfleischbrühe, Mettbällchen und Eierstich)
oder
Kalte Gurken-Dillsuppe mit Shrimps

Kalbsrücken rosa gebraten mit Pilz-Käsekruste, dazu Kartoffelgratin mit frischem Rosmarin und Thymian, geschmorter Kohlrabi

oder

Rinderfiletgeschnetztes mit Pfifferlingen,
dazu Chillispätzle und Mangold-Möhrengemüse mit Ingwer

Ziegenfrischkäsemousse mit Aprikosenkompott,
Käseplatte mit verschiedenem Weich- und Schnittkäse mit Feigen-Senfsauce
und Trauben

Himbeerjoghurt mit grünem Pfeffer und Zitrone

Selbstverständlich sprechen wir Ihre Getränkewünsche individuell ab.

Liebe Gäste,

diese Angebote zeigen eine Auswahl unserer Möglichkeiten. Gerne gehen wir auch auf persönliche Wünsche ein. So bereiten wir auch gerne ein rein **vegetarisches Buffet** zu.
Dazu und zur Absprache Ihrer Veranstaltung sollten wir uns in der Fiedel treffen.

P.S. Grundsätzlich sind wir für viele Möglichkeiten der Durchführung Ihrer Veranstaltung bereit. Bei einer Personenzahl bis 25 kann ein Teil der „Fiedel“ genutzt werden, bei einer Personenzahl zwischen 25 und 50 müssen wir uns zusammen eine individuelle Variante überlegen und bei über 50 Personen kann die „Fiedel“ komplett angemietet werden.

Vielen Dank für Ihr Interesse.

Für Rücksprachen: Thorsten Reiners, Telefon 666677 ab 17.00 Uhr