

## Buffet 12

### **Vorspeisen**

diverse Schinkenspezialitäten , Zwiebelmett und Roastbeef  
Käseauswahl mit Gouda, Camembert, Blauschimmelkäse,  
Frischkäsespezialitäten und Trauben garniert  
Fischvariation mit Makrele, Lachs, Heilbutt und Forellenfilet  
Tomate Mozzarella mit Pesto und Basilikum  
Salatauswahl mit zweierlei Dressing  
Matjessalat  
Schinken-Champignon Eiersalat  
Geflügel- Mangosalat  
Brot Baguettevariation und zweierlei Butter

### **Hauptgang**

saftige Medaillons vom Schwein mit Rahmchampignons  
überzogen  
Lachsmedaillons mit Rahmkraut gratiniert

### **Beilagen**

jahreszeitliche Gemüsevariation  
Kartoffelgratin, Rosmarinröster

### **Dessert**

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Schokoladenpudding mit Eierlikörsahne

Preis pro Person / Eventlocation Seeblick 30,90 €

Preis pro Person / Partyservice 25,90 €

## Buffet 13

### **Vorspeisen**

Radicciosalat mit Kirschtomaten, Sardellen und Kapernäpfeln  
Antipasti misto mit Schafskäse  
Räucherfischvariation mit gerösteten Speckstreifen und Gartenkresse  
Marinierter Artischockensalat mit Oliven und Parmesan  
Brot , Baguette und Dips

### **Hauptgang**

Geschmorte Kalbsbacke in Teriaki – Sauce  
Kurz gebratenes vom Schweinefilet unter einer Kräuterkruste  
Marinierte Hähnchenbrust mit Senfkruste und grünem Spargel  
Steinbeißerfilet im Speckmantel, sautiertem Chicoree; Orangensauce und  
gebackenen Kapern  
jahreszeitliche Gemüsevariation

### **Beilagen**

Spitzkohlgratin  
Duftreis mit Kardamom  
Drillinge mit Meersalz und Pesto

### **Dessert**

Schokoladencreme mit Baiser  
Creme Brulee von der Passionsfrucht

Preis pro Person / Eventlocation Seeblick 39,90 €  
Preis pro Person / Partyservice 34,90 €

## Buffet 14

### **Vorspeisen**

Räucherlachscheiben auf Frankfurter Soße  
Marinierter Tomatensalat mit Mozzarella und gebackenem Basilikum  
Gratinierter Ziegenkäse mit Chili, Ruccola und Balsamicovinaigrette  
Vitello Tonato mit Thunfischsoße und gebackenen Kapern  
Brot, Baguette und, Dips

### **Hauptgang**

Weißer Tomatenschaumsuppe mit Flußkrebse und Kresse  
Kurz gebratenes vom Lamm mit Ziegenkäse und Lavendel  
coq au vin / Hähnchen geschmort in Rotwein mit Schalotten  
Entrecote mit Kräuterseitlingen und Oliven  
Heilbutt im Kokosmantel mit Karotten - Ingwerstampf und Veloute

### **Beilagen**

Gebundenes Kartoffelgratin mit Zitronenthymian  
Rosmarinkartoffeln  
Gemüsevariation

### **Dessert**

Weißes Schokoladenmousse mit Himbeeren  
Schokoladenbrownie auf Mangosalat und Grenadine

Preis pro Person / Eventlocation Seeblick 39,90 €

Preis pro Person / Partyservice 34,90 €

## Buffet 15

### **Vorspeisen**

Marinierte Salatspitzen mit Wildkräutern Gemüse und Rotweindressing  
Eingelegter Mozzarella mit Creme fresh und Gartenkresse  
Räucherlachs mit Avocadocreme und frischem Meerrettich  
Französische Käseauswahl  
Luftgetrockneter Schinken auf Ananascarpaccio  
Brot, Baguette und Dips

### **Hauptgang**

Tomaten- Orangensuppe mit creme fraiche  
Geschmortes aus der Lammschulter mit Gemüse Knoblauch und  
Kräutern  
Kurz gebratenes vom Rind unter einer Bärlauchkruste und Jus  
Medaillons vom Steinbeißer mit Austernpilzen und Koriander  
Gebratenes Zanderfilet mit karamellisierten Zitronenfilets und gebackenen  
Kräutern

### **Beilagen**

Gebackene Drillinge mit Meersalz und Pesto  
Kürbisrisotto und Schalotten- Kartoffelpüree

### **Dessert**

Mandel-Apfel-Tiramisu  
Holunderblütencreme mit Birnentatar und Minze

Preis pro Person / Eventlocation Seeblick 39,90 €

Preis pro Person / Partyservice 34,90 €

## Buffet 16

### **Vorspeisen**

Tapas / Fingerfood

Kartoffelrösti mit Lachstatar und Forellenkaviar

Vegetarische Quiche mit Lauch und Gartenkresse

Mariniertes Rindertatar auf Weizencrouton und Trüffelöl

Weizencroutons mit Oliventapenade und getrockneten Tomaten

Crepesröllchen mit Frischkäse und Kräuterseitlinge gefüllt

### **Hauptgang**

Geschmorte Kaninchenkeule Gemüse, Kräutern und Bohnenkerne

Rumpsteak im Speckmantel mit Rotweinschalotten

Medaillons vom Kalbsrücken unter einer Brioche -Kräuterkruste

Gebratener Steinbeißer auf Fenchel-Orangensalat

### **Beilagen**

Gebackene Grenaillekartoffeln mit Meersalz und Pesto

Tagliatelle aromatisiert mit Tomatenpesto

### **Dessert**

Crème Brûlée mit Phisaliskompott

weißes Schokoladenmousse mit Brombeermark

Preis pro Person / Eventlocation Seeblick 39,90 €

Preis pro Person / Partyservice 34,90 €

## Buffet 17

Vegetarisch

### **Vorspeisen**

Römersalat mit Gemüse, Kräutern, Croutons und Kartoffeldressing  
Marinierter Spargelsalat mit Eistaub, Kerbel und Weißweinvinaigrette  
Marinierter Fenchelsalat mit Orangen, eingelegten Tomaten und schwarzen  
Oliven  
Cous-cous Salat mit Paprika, Zucchini, Limone und Minze  
Brot, Baguette und Dips

### **Hauptgang**

Karotten - Kokossuppe mit Ingwer und Purple - Curry  
Rigatoni mit Artischocken und Mangold, eingelegten Tomaten und  
Pecorino  
Linguine mit Kirschtomaten, Kapern und Basilikum - Dip  
Paccherie(kurze Cannelonies) mit Erbsen-Mousse - Ricotta und  
Zitronenschale, Parmesan  
Gemüsemelanzane

### **Dessert**

Griechischer Joghurt mit marinierten Beeren  
Schokoladenmousse mit Espressobisquit und Knusperkaramel

Preis pro Person / Eventlocation Seeblick 29,90 €  
Preis pro Person / Partyservice 24,90 €

## Buffet 18

### **Vorspeisenbuffet**

Grüne Erbsenessenz mit schwarzem Trüffelöl  
Carpaccio vom Rind mit creme fraiche, Salatspitzen und Pecorino, Vitello  
Tonato unter einer Thunacreme mit gebackenen Kapern  
Gebratenes Thunfischfilet mit Pfefferkruste und Avocado-creme  
Gebackene Kichererbsenbällchen mit Zucchini, Paprika und Curry  
Geräucherte Makrele mit Oliven Kirschchutney  
Salat von Pulpo mit Fenchel und Grapefruit  
Scampi in Aioli-Rahm mit Dill und Anis  
Salat von weißen Bohnen mit eingelegten Tomaten und Majoran  
Ziegenfrischkäse mit Rucicola, alten Balsamessig und Rhabarber  
Brot, Baguette und Dips

### **Hauptgang**

Geschmorte Kalbsbacke in Teriyakisauce mit Shiitakepilzen  
Filet vom Seeteufel auf Spargelsalat und Orangen-Fencheljus

### **Dessertbuffet**

Crème Brûlée mit Ingwer und kandierten Sonnenblumenkernen  
Weiße Schokolade mit getrockneten Oliven  
Marshmallows mit Cocos und Ingwer  
Flambierte Spieße von Ananas und Melone  
Grießsoufflé mit Mascarpone, Physaliskompott und Zuckerkrystalle  
Panna Cotta mit Feigen und Baiser

Preis pro Person / Eventlocation Seeblick 54,00 €

Preis pro Person / Partyservice 49,00 €

## Buffet 19

### **Vorspeisen**

Frischkäsecocktail mit Räucheraal und frischen Kräutern  
Roastbeefspieße in Pfefferremoulade  
Marinierter Feldsalat mit Orangenvinaigrette und karamellisierten  
Walnüssen  
Brot, Baguette und Dips

### **Hauptgang**

Maronenschaumsüppchen mit Trüffelöl  
Hirschrücken mit Feigenhaselnusskruste und Selleriemousseline  
Entrecote mit gebratenen Kräuterseitlingen  
Entenbrust mit Geflügelleber, Croutons und Majoran  
Gefüllte Piccata vom Schweinefilet und rosa Champignons  
Kabeljaufilet auf Petersilienstampf mit karamellisierten Kirschtomaten

### **Beilagen**

Jahreszeitliche Gemüsevariation / Williamskartoffeln  
Grenaillekartoffeln mit Meersalz und Kartoffel- Spitzkohlgratin

### **Dessert**

Creme Brulee mit Spekulatiusaromen  
Eierpunschcreme mit Baileyssahne – Honigmousse mit Marzipanbisquit

Preis pro Person / Eventlocation Seeblick 46,90 €

Preis pro Person / Partyservice 42,90 €



## Buffet Nr. 20

### **Vorspeisen**

Spargelsalat mit Orangenfilets und Kräutern  
Räucherfischvariation  
Ruccolasalat mit altem Balsamico, Pecorino und karamellisierten  
Kirschtomaten  
Vitello Tonato mit gebackenen Kapern  
Käsevariation mit karamellisierten Walnüssen, Feigensenf und  
Portweintrrauben  
Brot, Baguette und Butter

### **Hauptgang**

Hähnchenmedaillons mit grünen Spargel, Schinkenstaub und Mandelöl  
Lammrücken mit Lavendelsalz, Apricotschalotten und Thymian  
Gebratenes Rumpsteak mit Ziegenkäse und Tomatenconfit  
Lachssteak mit Rahmkraut gratiniert

### **Beilagen**

Mediterrane Gemüsevariation  
Thymianröster / Kleine französische Kartoffeln mit Pesto und Meersalz  
Süßkartoffelauflauf

### **Dessert**

Tiramisu von der Erdbeere mit Apfeltatar /  
Creme Brulee aromatisiert mit Tonkabohne und Kokos

Preis pro Person / Eventlocation Seeblick 40,90 €  
Preis pro Person / Partyservice 35,90 €

## Buffet 21

### **Vorspeisen**

Eine Auswahl an Blattsalaten mit zweierlei Dressing  
Minifrikadellen mit Chilisauce  
Brot, Baguette und Butter

### **Hauptgang**

Schinken-Krustenbaten mit Sauerkraut und Schalottensoße  
Schweinefilet auf Waldpilzen in Rahm  
Gefüllte Champignons mit Tatar und Parmesan

### **Beilagen**

Kartoffelgratin  
Kartoffelkroketten

### **Dessert**

Ananas – Weißweincreme  
Joghurt – Erdbeercrème

Preis pro Person / Eventlocation Seeblick 25,90 €

Preis pro Person / Partyservice 18,90 €

## Buffet 22

### **Vorspeisen**

Tomate Mozzarella Carprese  
Marinierte Geflügelscheiben mit Thunacreme und gebackenen Kapern  
Anti Pasti mit Knoblauch Olivenöl, Balsamico und Kräutern  
Römersalat mit Croutons und Frenchdressing  
Focaccia mit Kirschtomaten und Italienischer Salami  
Ciabatta mit Olivenpesto

### **Hauptgang**

Penne Arabiata mit Chili und Knoblauch  
Hähnchenbrust mit Rauchsauce und gebackenen Tomaten  
Schweinefilet im Speckmantel mit Salbei

### **Beilagen**

Gebackene Kartoffeln mit Rosmarin und Pesto

### **Dessert**

Griechischer Joghurt mit Honig und Walnusskrokant  
Tiramisu

Preis pro Person / Eventlocation Seeblick 26,90 €

Preis pro Person / Partyservice 21,90 €

## Buffet 23

### **Vorspeisen**

Lachsfilet mit Olivenöl, Kräutern und Granatapfelvinaigrette

Toskanischer Brotsalat

Roastbeeftranchen mit creme fraiche und Walnusspesto

Käsespezialitäten aus Kuhmilch, Ziege und Schaf

Brot, Baguette und Dips

### **Hauptgang**

Krustentiersuppe mit gebratenen Scampi und Basilikum

Gebratene Kalbsleber mit Äpfeln und Balsamicozwiebeln

Lammrücken unter einer Kräuterkruste auf Süßkartoffelpüree

Rotzungenroulade mit Spitzkohl gefüllt und Schnittlauchveloute

### **Beilagen**

Jahreszeitliche Gemüsevariation

Herzoginkartoffeln

Rosmarinröster

Gratin mit Frühlingslauch und Chorizo

### **Dessert**

Vanillemascarpone auf Grießsouffle mit Erdbeeren

Pane Cake mit Phisalis und Ahornsirup

Preis pro Person / Eventrlocation Seeblick 40,90 €

Preis pro Person / Partyservice 35,90 €

## Buffet 24

### **Vorspeisen**

Gratinierter Ziegenkäse mit Chili und gebackenen Strudelteig  
Vegetarische Quiche mit Lauch und roten Zwiebeln  
Variation von Räucherlachs und Gravedlachs  
Rote Bete-Carpaccio mit Flusskrebssalat  
Brot, Baguette und Dips

### **Hauptgang**

Rahmsuppe mit Kräutern und geräucherter Forelle  
Filet vom schwarzen Heilbutt unter einer Rosa Pfefferkruste mit  
Tomatenemulsion  
Wolfsbarschfilet mit Blutwurst und Kartoffel  
Kurz gebratenes vom Rind auf weißem Bohnenpüree und Majoran  
Kurz gebratenes vom Kalbsrücken mit Backobstkruste und  
Rotweinschalotten

### **Beilagen**

Jahreszeitliche Gemüsevariation  
Thymianröster  
Grenaillekartoffeln mit Kräutern und Olivenöl  
Zucchini gratin

### **Dessert**

Mazerierte Beeren mit Quarkmousse  
Schwarzwälder Creme

Preis pro Person / Eventlocation Seeblick 41,90 €  
Preis pro Person / Partyservice 36,90 €

## Buffet 25

### **Vorspeisen**

Tomate Mozzarella mit Pesto und frischem Basilikum  
Schiffchen von Honigmelone mit Serranoschinken  
Käsespezialitäten aus Kuhmilch, Schaf und Ziege  
Käsefruchtspieße  
Duett von Räucherlachs und Makrele mit Meerrettich  
Roastbeefplatte mit Hausgemachter Remouladensauce  
Anti Pasti mit Olivenöl und Kräutern  
Blattsalate mit Himbeerdressing  
Brot, Baguette und Buttervariation

### **Hauptgang**

Grüne Erbsensuppe mit Flusskrebsschwänzen  
Hähnchenbrust unter Mandelkruste mit glasierten Früchten  
Pochiertes Lachsfilet mit Olivenöl Meersalz und Kräutern  
Seehechtfilet unter Kartoffelkräuterkruste und Limonensoße  
Schweinefilet auf Waldpilzrahm

### **Beilagen**

Jahreszeitliche Gemüsevariation  
Thymianröster, gebackene Süßkartoffeln mit roten Zwiebeln, Butterreis

### **Dessert**

Crepes mit Nougatfüllung  
Schokoladenpudding mit Baileyssahnehaube

Preis pro Person / Eventlocation Seeblick 39,90 €  
Preis pro Person / Partyservice 34,90 €

## Buffet 26

### **Hauptgang**

Medaillons vom Schweinefilet mit Tomate Mozzarella  
Hähnchenbrust mit Röstzwiebelkruste  
Rumpsteak mit Kräuterkruste  
Saucen extra

### **Beilagen**

Jahreszeitliche Gemüsevariation  
Thymianröster  
Kroketten  
Grenaillekartoffeln mit Meersalz und Pesto

### **Dessert**

Joghurt – Himbeercreme mit Bisquit  
Weißes Schokoladenmousse mit Brombeeren

Preis pro Person/ Eventlocation Seeblick 28,90 €

Preis pro Person / Partyservice 23,90 €

## Buffet 27

### **Hauptgang**

Schweinemedallions mit Kräuterkruste  
Rinderfilet mit Gorgonzolahaube und Rotweinschalotten

### **Beilagen**

Jahreszeitliche Gemüsevariation  
Thymianröster  
Kartoffelgratin

### **Dessert**

Quark – Rosinenmousse mit mazerierten Heidelbeeren  
Johannisbeerpannacotta

Preis pro Person / Eventlocation Seeblick 31,90 €

Preis pro Person / Partyservice 26,90 €



## Buffet 28

### **Vorspeisen**

Anti Pasti mit Olivenöl und Knoblauch  
Marinierter Feldsalat mit Sprossen und Nüssen  
Käseauswahl  
Melonenschiffchen mit Schinken garniert  
Brot, Baguette und Butter

### **Hauptgang**

Medaillions vom Schweinefilet mit Tomate und Mozzarella  
Hähnchenbrust mit Papayafächer  
Burgunderschinken in Soße  
Ragout von der Putenbrust mit Pilzen in Rahm

### **Beilagen**

Jahreszeitliche Gemüsevariation  
Thymianröster ,Kroketten  
Kartoffelgratin

### **Dessert**

Eierlikörcreme mit Granatapfelseße  
Erdbeeremousse mit Baiserhaube

Preis pro Person / Eventlocation Seeblick 29,90 €

Preis pro Person / Partyservice 25,90 €

## Buffet 29

### **Fingerfood**

Marinierter Ziegenfrischkäse mit Ahornsirup, Balsamico, gerösteten  
Nüssen und Ruccola  
Farfalle mit Parmaschinken und Pesto  
Marinierte Nordseekrabben im Zucchinimantel  
Mariniertes Lachstatar auf Maisblinie und Friseesalat  
Mariniertes Rindertatar mit Paprika, Trüffelöl und Staudensellerie  
Pumpnickel mit Gorgonzola und Trüffelhonig  
Gefüllte Crepesröllchen mit Kräutersitlingen und Frischkäse  
Kichererbsenbällchen mit Zucchini, Paprika und Gelbwurz  
Sate von der Hähnchenbrust mit zweierlei Dips

### **Buffet/Livecooking**

Vor den Gästen/Jakobsmuscheln mit Radiccio und Fenchelschaum  
Vor den Gästen/Lammrückensteaks mit Ziegenkäse und Thymian  
Vor den Gästen/ Rumpsteaks mit frischen Kräutern und Rotweinschalotten  
Vor den Gästen/ Marinierte Scampi mit Knoblauch und Kräutern  
Vor den Gästen/ Wokgemüse, Pilze gebraten  
Hirschrückenmedaillons im Speckmantel unter Haselnuss-Feigenkruste  
Entenbrust mit Sesam-Honigkruste  
Dorschmedaillons unter Kartoffelstampf mit Ruccola und Limonenschaum

### **Beilagen**

Jahreszeitliche Gemüsevariation  
Steinpilzknödel  
Gebackene Drillinge mit Meersalz und Pesto  
Pastinaken-Spinatauflauf  
Zweierlei Pasta

## **Dessert**

Crème Brûlée mit Passionsfrucht vor den Gästen abgeflammt  
Mandelpannacotta mit Espressobiscuit und Zuckerkrystalle  
Vor den Gästen/Crepes Suzette (Orangenfilets und Grand Manier)

Preis pro Person / Eventlocation Seeblick 69,00 €

Preis pro Person / Partyservice 59,00 €