

EIN GROSSES BUFFET VON
VIELEN FEINEN KOSTLICHKEITEN

Mit Fisch:

- Salat von Keniabohnen mit Garnelen und eingelegten Tomaten
in einem pikanten Tomaten-Vinaigrette
- Partygarnelen auf Pistazien-Creme
- Peruanische Scampi-„Cévicé“ mit Mango und Papaya
- Scampi-Papaya Salat mit Avocado und Koriander
- Geräucherte Forellenfilets und Honigmelone auf Endivienherzen mit
Dill-Yoghurt-Dressing
- Forellensalat „Miami“ mit Eiern in Creme-Dressing
- Salat „Schraffts“ von Garnelen, Tomaten und Staudenellerie mit
Estragoncreme
- Ein leichter Spitzkohlsalat mit indischen Gewürzen und Garnelen
- Räucherlachs oder Stremellachs auf Fenchelsalat in Zitronen-Marinade
- Lachs „Rillettes“ mit Crème Fraiche und Dill
- Lachs Röllchen mit frische Ziegenkäse gefüllt
- Palmenherzensalat „Mauritius“ mit Krebsfleisch
- Salat von Eiern mit Krabben in Chilli-Ingwer Majonnaise
- Nordseekrabben mit Sesam und Mango auf Kräuterbett

Mit Gemüse

(V=auch für Veganer geeignet)

- Artischockenherzen mit Tomaten und schwarzen Oliven V
- Avocadosalat „Guacamole“ mit Tomaten und Chilli V
- Avocado-Grapefruit Salat auf Postelein V
- „Caponata“: sizilianisches süß-saure Schmorgemüse (mein Liebling) V
- „Babaghanoosh“: Creme von gerösteten Auberginen mit Sesam
- Champignons in Tandoori-Marinade V
- Zucchini in pikanter Zitronenmarinade mit Minze und Parmesan V
(Vegan:Parmesankäse wird getrennt dazu serviert)
- Möhren-Rote Bete Rohkost mit Sesam, Ingwer und Korianderkörner V
- Geröstete Rosmarin-Möhren in Himbeer-Dressing V
- Blumenkohlsalat mit gerösteten Mandeln V
- Rotkohlsalat mit Cranberries und Mandeln in Limettendressing V
- Indisches Blumenkohl in Currycreme mit Cashewkernen
- Mailändische Weiße-Riesenbohnen Salat mit Basilikum V
(eine Thunfischsoße wird dazu extra serviert)
- „Byesar“: Marokkanisches Weisse-Bohnen Dip V
- „Hoummus“: Syrische Kichererbsen-Creme mit Tahini
- Kleine, Spanische „Tortillas“ mit Kartoffeln und Paprika

Salat von bunten Paprika mit Tomaten, Gurken und Feta in Würzöl
 (Vegan: Feta-Käse Würfel werden dazu extra gestellt)
 Geröstete, bunte Paprika, mariniert, mit Borettane-Zwiebeln und Oliven V
 „Tabbouleh“ von Bulgur und Kräuter mit Gemüse V
 California Quinoa Salat mit Koriander. Chilli, Limette V
 Grüner Mini-Spargel in Zitronenmarinade V
 (Vegan: Parmesanspäne werden getrennt dazu serviert)
 Geröstete Fenchel in Orangenmarinade mit Paranüsse V
 Fenchel-Trauben Salat mit Walnüssen und Ziegenfrischkäse
 (Vegan: Käse wird getrennt dazu geboten)
 Toscanischer Spaghetti-Salat mit Pesto, Parmesan und Pinienkernen
 Marinierte Mozzarella „Küsschen“ mit Mini-Tomaten und Basilikum
 „Bouranie“: ,Afghanische Auberginen in Gewürzjoghurt
 (kann mit Soya-Joghurt zubereitet werden=V)
 Griechischer Gurkensalat mit Dill-Joghurt Soße, Oliven und Fetakäse
 Italienischer Kartoffel-Gemüsesalat „Pallanza“ mit Basilikum
 Türkische Zucchini-Reis Kuchlein mit Paprika-Dip
 Kichererbsen Salat mit Staudensellerie und Limettenchutney (wunderbar!) V

Mit Fleisch

Schweinefilet mit pikanter Pflaumen-Chutney
 Hühnerbrust-Spiesse mit würziger Marinade
 oder in Indische Tandoori-creme
 Spanischer Hühnerbrustsalat mit Mandeln und Chilli (göttlich!)
 Feine Hühnerbrust-Scheibchen in Rum-Limetten Marinade mit
 Frühlingszwiebeln
 Hähnchen Schenkelchen („Drumsticks“) in Süß-salzige Dressing
 Elsässischer Salat mit Mortadella und Emmentaler in Thymian-Dressing
 Kleine Frikadellchen mit Senf-Mayonnaise-Dip
 Roastbeef in „Chimmi-Churri“ : Argentinischer scharfe Petersilie-Pesto
 oder in Kürbiskern-Dressing
 Lammfleisch-Bällchen (Köfte) mit Joghurt-Tahini-Dip
 Pikante Lammfilet-Spiesschen mit Koriander-Sosse
 Putenbrustscheibchen in süßer Chillisosse mit Koriander
 Indische Putenfleisch-Bällchen in Tomatensosse (auch warm wenn
 erwünscht)
 Vitello Tonnato: Kalbsfleisch in Thunfisch-Kapern-Creme
 Oder Kalbsfleisch in Sauerampfer-Sosse

Man wählt 1.Gericht pro 3-4 Personen, je nach Größe des Buffets.
 d.h. bei 100 Personen 25-30 Platten

Netto Preis pro Person (wenn kein Hauptgericht folgt) €25-30,-
 bei einer Grillparty oder mit von der Gastgeber zubereitete andere
 Hauptgericht €25

Dessert dazu, (z.B. Himbeertrifle, Cappucinocreme mit Esspressogelée, Panna
 Cotta) €2,-pro Person

Geschirr und Besteck pro Person €2,-
Brot, Brötchen, Crostini, Grissini dazu pro Person 1€