
TEGELER SEETERRASSEN

Buffet I

Kartoffel – Lauch – Süppchen mit Krabben

~

Räucherlachs

Makrele & geräuchertes Forellenfilet

Sahnemeerrettich

~

Bauernwürste vom Brett

Schwarzwälder Schinken

Lachsschinken, Schinkenspeck

~

Sauerfleisch mit Remouladensauce

~

Kartoffelsalat in Essig & Öl

Frische, bunte Marktsalate mit dreierlei Saucen

~

Deftiges Rindergulasch

Schweinekrustenbraten auf Sauerkraut

Havelzander Spreewälder Art

~

Apfelrotkraut, Kartoffelklöße, Salzkartoffeln & Kräuterreis

~

Verschiedene Käsesorten mit Trauben & Salzgebäck

~

Schusterjungs, Schrippen & gesalzene Butter vom Fass

~

Hamburger Rote Grütze

Buchteln mit Vanillesauce

Grießpudding mit Schokoladensauce

Frisches Obst

~

Diese Vorschläge sind Anregungen; Buffets, die wir ab 20 Personen zubereiten. Gern unterbreiten wir Ihnen – je nach Anforderungsprofil – Buffet-Vorschläge ganz nach Ihren Wünschen.

TEGELER SEETERRASSEN

Buffet II

Kräutercremesuppe mit
Schafskäse & schwarzem Sesam

~

Salat von verschiedenen eingelegten Gemüsen
Garten - Senfrauke mit Kirschtomaten & Parmesanspänen
Cocktail von Filata - Käse vom Büffel & Mini - Strauchtomaten
Kartoffelsalat mit Apfel & Gurke in Joghurtcreme
Bunter Gemüsesalat mit Weizenschrot
Marktfrische Blattsalate mit dreierlei Saucen

~

Tofu – Geschnetzeltes
Gemüseschnitzel in Kresserahm

Teigtaschen mit Spinat – Frischkäse - Füllung auf
Paprikagemüse mit Parmesan

Kartoffel – Zucchini – Auflauf

~

Verschiedene, internationale Käsesorten
Trauben
Feigensenf

~

Vollkornbrot, Schusterjungs
Baguette, Ciabatta
Butter vom Fass

~

Joghurtcreme mit Waldbeeren
Apfel-Brotpudding mit Vanillesauce
Frisches Obst

~

Diese Vorschläge sind Anregungen; Buffets, die wir ab 20 Personen zubereiten. Gern unterbreiten wir Ihnen – je nach Anforderungsprofil – Buffet-Vorschläge ganz nach Ihren Wünschen.

TEGELER SEETERRASSEN

Buffet III

Karotten – Orangen – Suppe mit Vollkorn – Croutons

~

Feldsalat mit Kartoffeldressing & Ziegenkäse

Garnelen – Cocktail mit Staudensellerie

Gemügesticks mit Kräuter – Dip

Gurken – Apfel – Salat in Joghurtcreme

Herzen vom Römersalat mit Curry – Sauce & Lachsschinken

Marktfrische Blattsalate mit dreierlei Dressing

~

Hähnchenbrustfilet in Zitronensauce

In Käse paniertes Königskorallenfisch auf Blattspinat

Schweinefilet mit Papaya & Ananas

~

Grüne Bandnudeln

Vollkornreis

Kleine, gebackene Kartoffeln mit Kräuteröl

~

Verschiedene, internationale Käsesorten

Trauben & Feigensenf

~

Vollkornbrot, Schusterjungs

Baguette, Ciabatta

Butter vom Fass & Kräuterquark

~

Ananas – Minz – Salat mit italienischem Frischkäse

Buttermilchcreme mit Honig & Nüssen

Erdbeer – Schaum mit altem Balsamico

Frisches Obst

~

Diese Vorschläge sind Anregungen; Buffets, die wir ab 20 Personen zubereiten. Gern unterbreiten wir Ihnen – je nach Anforderungsprofil – Buffet-Vorschläge ganz nach Ihren Wünschen.

TEGELER SEETERRASSEN

Buffet IV

Kraftbrühe vom Kalb mit Gemüseperlen & Markklösschen
Hummer – Cremesuppe mit Flusskrebis – Fleisch

~

Hummersalat & marinierte Garnelen
Hausgebeizter Lachs, Thunfisch – Cocktail & Venusmuscheln

~

Ententerrine mit Orangenconfit
Luftgetrockneter Rinderschinken aus Italien mit Ölräuke & Parmesan
Verschiedene internationale Edelschinken

~

Rehrücken – Schaustück umlegt mit
Medaillons vom Schweinefilet & Maishähnchen

~

Marktfrische Blattsalate der Saison mit dreierlei Dressing
Gegrillte Gemüse in Vinaigrette

~

Roastbeef rosa gebraten & vom Koch tranchiert mit
Schalotten – Rotwein – Sauce & Kartoffelgratin

Gebratener Wolfsbarsch auf schwarzen Berglinsen & Camargue – Reis
Schweinefilet im Speckmantel mit Gorgonzola-Sauce & Saisongemüse

Klassisch französisches Hähnchen in Wein „Coq au vin“

~

Verschiedene, internationale Käsesorten
Trauben & Feigensenf & italienische Brotstangen

~

Reichhaltige Auswahl an Brotsorten, Brötchen & Baguette
Hausgemachte Aromabutter

~

Zitronengras – Panna Cotta mit Mango - Püree
Marmoriertes Schokoladen - Mousse mit Vanilleschaum
Creme Catalan mit Portweinpflaumen
Petits Fours, frisches Obst

~

Diese Vorschläge sind Anregungen; Buffets, die wir ab 20 Personen zubereiten. Gern unterbreiten wir Ihnen – je nach Anforderungsprofil – Buffet-Vorschläge ganz nach Ihren Wünschen.