

Buffets-Vorschläge - ab 30 Personen.

Es handelt sich hier um verschiedene Buffets, die von mir nach Gästewünsche zusammengestellt wurden. Sie sind saisonal unterschiedlich und alle gelaufen.

Diese Buffets wurden in 3-Gänge nach und nach aufgetragen (Vorspeisen, Hauptgänge, Dessert).

Preise sind abhängig von Jahreszeit, Marktlage und Personenzahl.

Änderungswünsche gerne willkommen.

Aber am liebsten stellen wir Ihr Buffet nach Ihren Wünschen individuell zusammen. Die unten aufgeführten Buffetvorschläge sollen Ihnen dabei als Anregung dienen.

Buffetvorschlag – 01.

Vorspeisen

Hausgemachte Geflügelpastete auf Selleriesalat,

Melone mit Schinken,

Avokadospalten auf süßsaurer Soße mit gebratenen Entenbruststreifen,

Schweinebraten auf schwedische Art mit Backpflaumen und Meerrettich,

Stangenspargel belegt mit Rauchlachs und Orangensoße,

überbackene grüne Muscheln,

Artischocken-Herzen in Vinaigrette.

Rahmsuppe von frischen Kräutern

Hausgebackenes Brot

Hauptgerichte

Geschmorte Kalbshaxe vom Brett

Gebratenes Zanderfilet in Weißweinsauce

Hähnchenbrust in Currysoße

Auswahl von Gemüsen

Rahmkartoffeln und Reis

Dessert

Krokant-Gugelhupf

(Hausgemachtes Eisparfait)

Mousse von Zartbitter-Schokolade und marinierte Beerenfrüchte,

© Rolf Hohmann

Buffetvorschlag – 02.

Vorspeisen

Roastbeef-Röllchen mit Meerrettich

Melone mit luftgetrockneten Schinken

Variation von Räucherfischen

mit Lachs, Forelle und Makrele mit verschiedenen Soßen

Garnelen-Cocktail.

Schaumsuppe von frischen Kräutern.

Hausgebackenes Brot.

Hauptgerichte

Frischling mit Sauerkirschsoße

Gebratene Schweinelende in Weißweinssoße

Kleien Putensteaks auf Curry-Soße

Auswahl an marktfrischen Gemüsen

Bandnudeln, kleine Semmelklöße und Kartoffelrösti

Feldsalat mit Knoblauchdressing.

Dessert

Obstsalat mit Vanillesoße,

Mousse von Zartbitterschokolade und Eis

Auswahl an Rohmilchkäsen mit Trauben

© Rolf Hohmann

Buffetvorschlag – 03.

Vorspeisen

Roastbeef-Röllchen mit Meerrettich

Kleine Melonen mit Campari-Joghurt und Parmaschinken.

Geräucherter Lachs und Forelle,

soused Makrelenfilets, kleine Shrimps-Cocktails

Tomatensuppe mit Basilikum und Mozzarella.

Hausgebackenes Brot.

Hauptgerichte

Kalbshaxe vom Brett

Gebratene Schweinelende in Kräutersoße mit Pfifferlingen

Hähnchenbrust auf Curry-Soße mit gebackener Banane

Auswahl an marktfrischen Gemüsen

Bandnudeln, kleine Semmelklöße und Reis

Bunter Salat mit Knoblauchdressing.

Dessert

Mit Limone und Minze marinierten Beerenfrüchten,

Mousse von Zartbitterschokolade, Crème brûlée.

Krokant-Parfait und kleine Apfeltörtchen.

Auswahl an Rohmilchkäsen

© Rolf Hohmann

Buffetvorschlag – 04.

Vorspeise

Salat vom Buffet

mit Frensch-Dressing und Vinaigrette

Suppe vom Muskatkürbis

hausgebackenes Brot.

Hauptgerichte

Rosa gebratene Lammkeule

und Schweinerücken

mit ihren Soßen.

Gebratene Hähnchenbrust auf Tomatensoße

Fischfilet in Dillrahm

Auswahl an Gemüsen

Rahmkartoffel, Gemüsereis und Schinkenspaghetti

Dessertvariation

mit Mousse, Beerenfrüchte und Zuppa lampone.

© Rolf Hohmann

Buffetvorschlag – 05.

Vorspeisen

Kleine Vorspeisenvariation

von Fisch und Fleisch

mit verschiedenen Soßen.

Schaumsuppe

von Hokkaido-Kürbis

Markt frischer Salat

mit verschiedenen Dressings

Hausgebackenes Brot

Hauptgerichte

Entrecôte in der Salzkruste gebraten

vom Brett mit Rotweinsauce

Gebratene Perlhuhnbrust mit Honig-Essigsauce

Rosenkohl, Karotten Mangold

und Rahmkartoffeln

Dessert

Krokantgugelhupf auf Cassissoße

© Rolf Hohmann

Buffetvorschlag – 06.

Vorspeisen

Variation vom Wildschwein

Mit Backpflaumen gefüllten Wildschweinrücken und Apfelmeerrettich

Wildschweinschinken mit Artischocken und Schafskäse

Kleine Wildschweinpastetchen mit Selleriesalat

Stangenspargel mit Rauchlachs und Orangensoße

Hähnchen auf Süß-Saurer Soße

Mariniertes Gemüse, Oliven,

Rindfleischgelee mit Kräutervinaigrette

Hausgebackenes Brot

Hauptgerichte

Rehkeule in Blätterteig gebacken

Schweinefilet in Steinpilzsoße

Gebratenes Zanderfilet mit Weißweinsauce

Auswahl an frischen Gemüsen,

Kleine Semmelklöße, Petersilienkartoffeln und Reis

Gemischter Blattsalat

mit Kräuter- und Frenshdressing

Dessert

Krokant-Gugelhupf (hausgemachtes Eisparfait)

mit Cassis-Soße

Mousse von Zartbitterschokolade

Marinierte Beerenfrüchten auf Bayrisch-Creme mit Amaretti s.

© Rolf Hohmann

Buffetvorschlag – 07.

Vorspeisen

Räucherlachs mit Senfdillsoße

Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Marinierte Shrimps mit Cocktailsoße

Putenröllchen, Teigkörnchen mit Sellerie-Fleischsalat

Kleine Blätterteigpastetchen, gefüllt mit Kalbsragout,

WanTan vom Hausgeflügel

Kleine Fleischbällchen mit Maronen gefüllt

Mini Frühlingsrollen auf süß-saurer Soße

Überbackene Kammuscheln, Blätterteig Hot-Bits,

Hausgebackenes Brot

Hauptgänge

Gebratenes Zanderfilet mit Weißweinsauce

Hähnchenbrust im Weinblatt gebraten

Rinder Tafelspitz mit Meerrettichsauce.

Variation von Fruchtgemüsen,

Rosenkohl, kleine Kartoffeln und Gemüsereis

Dessert

Beerenfrüchte Charlotte im Vanillesahne

Pastete von Apfel und Maronen

und kleine Mousse Törtchen

© Rolf Hohmann

Buffetvorschlag – 08.

Vorspeisen

Auswahl an kleinen kalten und warmen Vorspeisen

von Fisch – Fleisch und Geflügel

mit verschiedenen Salaten

und harmonisierenden Soßen.

Schaumsuppe von frischen Kräutern

Hauptgerichte

Rosa gebratene Lammkeule

mit Rosmarinsoße,

Schweinefilet in Champignonrahmsoße

und gebratene Hähnchenbrust auf Honig-Essigsoße

Variation von frischen Gemüsen

Rahmkartoffeln und feine Nudeln

Dessert-Variation

mit Früchten, Cremes, Mousse und Eis

© Rolf Hohmann

Buffetvorschlag – 09.

Vorspeisen

Röllchen von Rauchlachs und Meerrettich,

Kleine Fischpasteten in Blätterteig mit Senfdillsoße

Überbackene grüne Muscheln

Kleine Tomaten gefüllt mit Shrimps

Vitello Tonato – Kalbfleisch in Thunfischsoße

Artischockenböden mit Wachtelbrüstchen

Kleine Quiche

Gefülltes Schweinefilet mit Koriander Soße

Geflügelgalantine mit Orangen-Pfeffersoße

Mozzarellakugeln in Basilikum und Tomate

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen

Hausgebackenes Brot

Hauptgerichte

Krustenbraten gespickt mit Backpflaumen und Honigessigsoße

Kleine Rinderrouladen in Rotweinssoße mit gebratenen Champignons

Hähnchenbrustfilets in Currysoße mit gebackener Banane

Tomaten Zucchini-Auberginen Gratin

Kleine Semmelklöße, Gemüsereis

Dessert

Mousse von Zartbitterschokolade

Bayrisch Creme mit Himbeermark

Apfelbeignets

Ananas mit frischer Minze

© Rolf Hohmann

Buffetvorschlag – 10.

Vorspeisen

Auswahl an kleinen Vorspeisen

Von Fisch – Fleisch und Geflügel

Mit verschiedenen Salaten und harmonisierenden Soßen

Spinatcremesuppe mit Käse-Croûtons

Hausgebackenes Brot

Hauptgerichte

Krustenbraten

Mit Backpflaumen, Maronen und Honig-Essigsoße.

Gebratenes Schweinefilet in Champignon-Rahmssoße.

Kleine Rinderrouladen in Rotweinssoße.

Piccata von der Puten auf Kräutersoße.

Auswahl von frischen Gemüsen

Rahmkartoffeln und feine Nudeln

Dessert-Variation

Mit Früchten, Cremes, Mousse und Eis.

© Rolf Hohmann

Preise auf Anfrage unter E-Mail: hohmann@einsa.info

Das Kleingedruckte

Der Reservierende akzeptiert folgend Bedingungen.

Diese gelten bei Bestellung als vereinbart.

Stornierung aus wichtigen Gründen ist nur bis zu einer Woche vor Veranstaltungsdatum möglich! Bei späterer Stornierung berechnen wir 40% des Menüpreises, da wir bei Bestellungen der Produkte, für Ihre Veranstaltung in Vorlage treten müssen. Dies gilt, auch wenn sich die Teilnehmerzahl minimieren sollte.

Nicht immer sind alle Produkte, die unseren Qualitätsanforderungen entsprechen auf den Markt erhältlich. Wir halten uns vor, diese mit gleichwertigen Produkten auszutauschen.

Zahlung nach Rechnungserhalt:

Wird nur vereinbart, gegen eine Vorauszahlung von 50% des Menüpreises (Buffetpreis)!

Rechnungsbelege mit ausgewiesener MwSt. senden wir Ihnen auf Wunsch innerhalb einer Woche nach Veranstaltung zu.

Nach der Zusatzstoffverordnung muss ich Sie darauf aufmerksam machen, dass Wurstwaren, Kasseler und Speck mit Pökelsalz hergestellt werden und somit Nitrit enthalten. Essig stammt aus Wein und enthält Schwefel. Käse kann den Farbstoff Carotin enthalten. Wir versuchen jedoch, immer unsere Speisen so naturbelassen wie möglich herzustellen. Wir verwenden kein Glutamat und keine Fleischauszüge, keine degenerierten Fette und Öle, und versuchen den Kauf von Produkten mit Zusatzstoffen, wo immer zu vermeiden. - „Ihrer Gesundheit zur liebe!“

Hohmanns Restaurant Im Leiterich (Tenniscenter) 55595 Norheim
Tel. 0671 25505 E-Mail: hohmann@einsa.info
Geöffnet täglich ab 17:30 Uhr. Sowie an Sonntagen und an Feiertagen auch mittags von
12:00 bis 14:00 Uhr.
Oder nach Vereinbarung.
Montag Ruhetag!

© Rolf Hohmann 2013 – 2014 Inhaber - Koch - Konditor - Küchenmeister