

Gapp's Event Location
Buffetvorschläge



Kanapees („Flying Buffet“)

Als kulinarischer Auftakt werden zum Empfang Fingerfoodspezialitäten in mundgerechten Häppchen gereicht

- ~ Lachstatar auf gebackenen Crostini oder auf Pumpernickeltaler mit Kräutercreme
- ~ Saté Spieße mit Erdnusssauce
- ~ Kartoffelschaumsüppchen
- ~ Cherrytomaten-Babymozzarella-Basilikum-Spieß
- ~ hausgemachte Frikadellen
- ~ zarte Roastbeefröllchen, medium gebraten mit Kräuterremoulade gefüllt auf Schwarzbrottalern

KANAPPEES



Vorspeisen

- ~ Scheiben vom geräuchertem Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce
- ~ rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remoulade
- ~ Galia- oder Honigmelonenschiffchen mit marinierten Garnelen oder mit Parmaschinken
 - ~ Grüner Spargel im Lachsmantel
 - ~ Carpaccio
- ~ Kochschinkenröllchen gefüllt mit weißem Spargel und Remoulade
- ~ Caprese (Tomate-Mozzarella-Basilikum) angemacht mit Olivenöl und Aceto di Balsamico
 - ~ Fischvariation
- ~ Bruschetta Klassisch mit Tomate, Zwiebel und Knoblauch
 - ~ Roastbeefröllchen auf Schwarzbrotaltern
 - ~ Datteln und Pflaumen im Speckmantel
- ~ „Minischnitzel“ vom Schwein oder Kalb im Parmesanmantel goldgelb gebacken serviert mit Zitronenscheiben
- ~ Lachsrolle gefüllt mit einer Frischkäse-Spinatcreme auf Feldsalat
- ~ Quiche mit Zwiebeln und Speck, mit Fleisch oder vegetarisch
 - ~ Tortilla
 - ~ hausgemachte kleine Frikadellen
- ~ Grissinistangen mit italienischer Coppa umwickelt
- ~ Vitello Tonnato vom Kalb oder Huhn
 - ~ Pimientos auf baskische Art
 - ~ Forelle „Preiselbeersahne“



Salate

- ~ Ruccolasalat mit Cherrytomaten und Parmesan und Crema di Balsamico
- ~ Feldsalat mit getrockneten Tomaten, leicht gerösteten Pinienkernen und Parmesan oder mit Speck und Pilzen oder mit Kartoffel-Speckdressing
- ~ angemachter Lauchsalat mit frischer Ananas
- ~ Kartoffelsalat mit Essig Öl oder klassisch mit Mayonnaise
- ~ Cole Slaw (amerikanischer Weißkrautsalat mit Karotten)
- ~ Eisbergsalat mit Mandarinen und Walnüssen
- ~ Nudelsalat nach diversen Zubereitungsarten
- ~ Broccolisalat mit Kochschinken und Mais
- ~ Tomaten-Fetasalat mit frischen Basilikum
- ~ Gurkensalat mit frischer Petersilie
- ~ Zuckerschotensalat mit frischen Dillkräutern, Basilikum & Mais
- ~ Krabbensalat an Sherrydressing

SALATE



Suppen

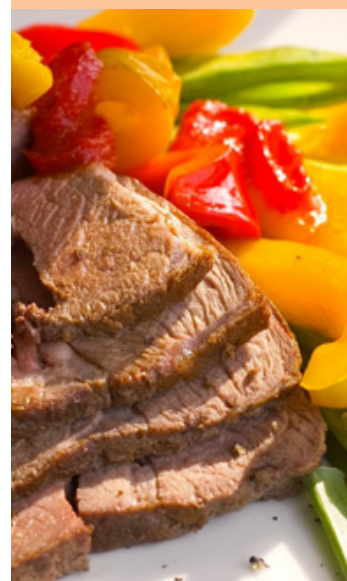
- ~ Currycremesuppe
- ~ Tomatensuppe
- ~ Kartoffelcremesuppe
- ~ Kartoffel-Lauchsuppe mit verschiedener Einlage
z.B. Lachs, Flusskrebse, Croutons etc.
- ~ Rindfleischsuppe
- ~ Hochzeitssuppe
- ~ Champignoncremesuppe

SUPPEN



Hauptgänge

- ~ Lachsgratin in Rosésauce
- ~ toskanisches Rinder- oder Schweinefilet
- ~ flambiertes Filet (vom Rind oder Schwein) mit Pilzen
- ~ Putengeschnetzeltes mit Paprika in Cocosmilchsauce
- ~ Burgunderbraten
- ~ Krustenbraten in Balsamicosauce
- ~ geschmorter Rinderbraten in Rotweinjus
- ~ Schweinefilettopf mit Pfeffer-Rahmsauce
- ~ Hähnchenbrustfiletstreifen in Spinat-Gorgonzolasauce
- ~ Lachstranchen auf Spinat und Rieslingsahnesauce
- ~ Cannelloni mit Spinat-Ricottafüllung
- ~ „Züricher“ Geschnetzeltes, Streifen vom Kalb, mit Champignons in Weißweinsauce
- ~ Putenbrustfilet mit Ananas in Currysauce
- ~ Lasagne klassisch oder vegetarisch
- ~ Chili con carne
- ~ Rinderroulade
- ~ Tafelspitz in Meretichsauce
- ~ Filet Stroganoff



HAUPTGÄNGE

Beilagen

- ~ Spätzle mit Butterflöckchen
 - ~ Kartoffelgratin
 - ~ Ratatouille
- ~ Butterreis mit oder ohne Wildreis
 - ~ Salzkartoffeln mit Petersilie
- ~ Thymiankartoffeln /Rosmarinkartoffeln
- ~ Princessböhnchen mit gebratenem Speck
 - ~ Rosenkohl
 - ~ Romanesco oder Broccoli
 - ~ Möhren
- ~ versch. Pasta z.B. Penne, Crispelle, Schmetterlingsnudeln etc.
 - ~ Kroketten
 - ~ Rotkohl
- ~ Kartoffelrösti
- ~ Blattspinat



BEILAGEN

Barbecue

- ~ Rinderfiletsteaks á la minute gegrillt
 - ~ zartes Kalbsfilet
- ~gegrillte Lotte mit frischen Limettenvierteln
 - ~ Lachssteaks mit Dillmarinade
- ~ Lammsteaks mit Knoblauch-Kräutermarinade
 - ~ Grillfakeln
- ~ T-Bone Steaks nach Wunsch gegrillt
 - ~ Kalbssteak Saltimbocca
(mit Parmaschinken und Salbei gefüllt)
 - ~ Grillspieße vom Schweinelachs
 - ~ Schweinenackensteak
 - ~ Rostbratwürstchen
 - ~ Scampispieße
 - ~ zarte Rinderhüftsteaks
- ~ pikante Frankfurter Mettwürstchen
- ~ Currywurst mit hausgemachter Sauce
 - ~ gegrillte Tomate mit Parmesan
 - ~ gegrillter Ziegenkäse
 - ~ gegrillte Gemüsespieße

BARBECUE



Desserts:

- ~ Mousse au chocolat
- ~ Tiramisu klassisch
 - ~ Kirschtiramisu
- ~ Cantuccinitiramisu
- ~ frischer Obstsalat
- ~ rote Grütze mit Bourbon-Vanillesauce
 - ~ Schokoladencremepudding
- ~ Joghurtschnitte mit Brombeeren
 - ~ diverse Kuchen
- ~ Weinschaumcreme mit Früchten
 - ~ Zabaione mit Beeren
 - ~ Bayrische Creme
- ~ grüner und/ oder roter Wackelpudding
- ~ Mascarponecreme mit Himbeeren oder Mango
 - ~ Schokoladenschaum
 - ~ Espressoschaum
- ~ Käseplatte mit Trauben, dunklem Brot und Grissinistangen
 - ~ Fischplatte mit Baguette

DESSERTS

