

## **Buffet- und Menümappe für unsere Gäste**

Liebe Gäste,

das Brachvogel-Team freut sich sehr, dass Sie Ihre Feierlichkeit  
in unserem Hause ausrichten möchten.

In dieser Mappe finden Sie unsere Menü- und Buffetvorschläge,  
die sicherlich Ihre Zustimmung finden werden.

Natürlich sind wir auch gerne bereit,  
Veränderungen nach Ihren Wünschen vorzunehmen.

Die Buffets bieten wir Ihnen ab 30 Personen an.

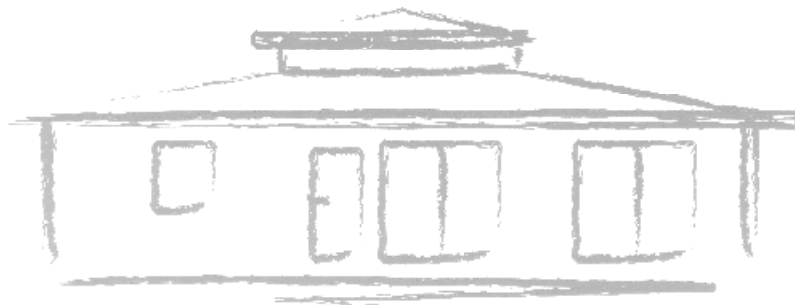
In den Genuss eines Menüs kommen Sie bereits ab 15 Personen.

Gern vereinbaren wir mit Ihnen einen unverbindlichen Gesprächstermin,  
um die Detailfragen zu besprechen.

Bis dahin wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Stöbern!

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Brachvogel-Team



## Frühstücksbuffet

geräucherte Putenbrust, Mailänder Salami,  
geräucherter Lachs mit Dill-Senfsauce,  
luftgetrockneter Schinken

\*\*\*\*

Frischkäse, Emmentaler,  
Brie, Chaumes, Gorgonzola

\*\*\*\*

Marmelade, Honig und Nutella  
Müsli, Cornflakes, getrocknete Pflaumen und Aprikosen  
Sahnejoghurt

\*\*\*\*

Kräuterrührei  
Nürnberger Rostbratwürstchen  
kross gebratener Speck

\*\*\*\*

Tomaten-Mozzarella-Platte

hauchdünne Tranchen vom Jungschweinrücken,  
mariniert in Thunfisch-Kapernsauce

Blattsalate der Saison mit Estragon-Senf vinaigrette  
rohe Gemüsesticks mit Kräuterquark

\*\*\*\*

junger Blattspinat, Rosmarinkartoffeln und  
getrocknete Tomaten überbacken mit Gorgonzolasahne

Geschnetzeltes vom Hähnchenbrustfilet in  
Champignon-Steinpilzrahm, dazu Basmatireis

\*\*\*\*

Brotkorb und Butter

\*\*\*\*

frisches Obst der Saison



# Bayrisches Buffet

Leberknödelsuppe

\*\*\*\*

Feldsalat mit Radieschen

Kartoffelsalat mit Gurken, Speck, Essig und Öl

Rettichsalat mit saurer Sahne

\*\*\*\*

Obazda

pikanter Brotaufstrich aus Frischkäse, Limburger Käse,  
Camenbert, Paprika und Kümmel

Pfefferbeißer

geräucherte, dünne Mettenden

Schwarzwälder Schinken mit Gewürzgurken

Zwiebelmettwurst mit Perlzwiebeln

\*\*\*\*

Münchner Weißwurst mit süßem Senf

ofenwarmer Leberkäse

gegrillte Schweinshaxe mit knackiger Kruste, Schwarzbiersauce  
und Bayrisch Kraut, dazu Kartoffelklöße

\*\*\*\*

Bauernbrot, Laugenbrezel und Kaisersemmel  
mit Schmalz und Butter

\*\*\*\*

Hefeklöße mit Backobst und Vanillesoße



## Griechisches Buffet

gelbe Linsensuppe mit Wurzelgemüse

\*\*\*\*

Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln und Paprika

Thunfischsalat mit frischem Staudensellerie

\*\*\*\*

„Dolmadakia“

gefüllte Weinblätter mit Reis

„Tzatziki“

Joghurt-Quark mit geraspelten Gurken und Knoblauch

„Chtipiti“

mit scharfen Peperoni angemachter Feta-Käse

\*\*\*\*

„Bifteki“

griechische Bouletten, gefüllt mit püriertem Feta-Käse

gefüllte Auberginentaschen mit Spinat und Frischkäse

„Moussakka“

Auflauf mit Kartoffeln, Hackfleisch  
und Auberginen, gratiniert mit Joghurt

„Souvlaki“

gegrillte Schweinefleischspieße mit frischem Thymian,  
angerichtet an tomatisierten Reismudeln und Frühlingszwiebeln

\*\*\*\*

Brotauswahl und Butter

\*\*\*\*

Original griechischer Sahnejoghurt  
mit Honig und Nüssen



# Spanisches Buffet

Muschelsuppe mit Staudensellerie und frischem Estragon

\*\*\*\*

Blattsalat mit Fleischtomaten, Ei und Oliven

\*\*\*\*

Grillgemüse aus gelben Karotten, Zucchini, Zwiebeln  
und rotem Paprika

marinierte Sardellenfilets mit frischen Kräutern, Knoblauch  
und Olivenöl

Manchego DOP  
spanischer Hartkäse aus Schafsmilch,  
3 Monate gereift

Chorizo Castellano  
typisch spanische Paprikasalami

Serrano Schinken, hauchdünn geschnitten

Aprikosen im Speckmantel

\*\*\*\*

Tortilla  
Kartoffelomelette mit Ei und Zwiebeln

Paella  
gebackener Safranreis mit Fisch, Fleisch und frischem Gemüse

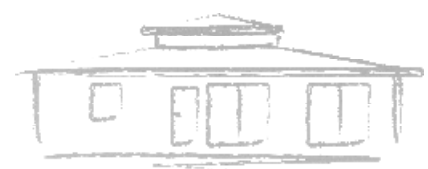
Knoblauchhähnchen in Weißwein-Knoblauchsud,  
abgeschmeckt mit Thymian und Zitronenpfeffer

\*\*\*\*

Brotauswahl und Butter

\*\*\*\*

Zitronenmandelkuchen



# Italienisches Buffet

Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto

\*\*\*\*

Rucolasalat mit Estragon-Senf-Vinaigrette, Kirschtomaten  
geriebenem Parmesan und Pinienkernen

\*\*\*\*

hauchdünne Tranchen vom Jungschweinrücken,  
mariniert in Thunfischkapernsauce

Honigmelone mit Parmaschinken

Balsamicoschalotten,  
marinierte Thymianchampignons,  
gegrillte Auberginenscheiben,  
Zucchini mit frischem Rosmarin,  
getrocknete Tomaten

Tomaten-Mozzarella-Platte

\*\*\*\*

Bruschetta  
mit Tomaten, Zwiebeln, Basilikum und Knoblauch

\*\*\*\*

Hähnchenbrustfilets  
gefüllt mit Blattspinat und Frischkäse,  
angerichtet auf jungen Kartoffeln und einer feinen Estragon-Sauce

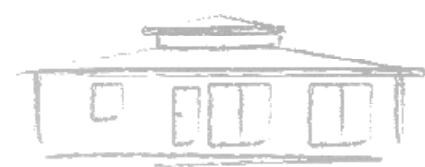
Junger Blattspinat, Rosmarinkartoffeln und getrocknete Tomaten,  
überbacken mit einer Gorgonzolasahne

\*\*\*\*

Brotkorb und Butter

\*\*\*\*

Panna Cotta



## **Amerikanisches Buffet**

Cole Slaw  
cremiger, pikanter Krautsalat

Eisbergsalat mit Fleischtomaten

Cesar Salat  
Römersalat mit gerösteten Weißbrotwürfeln und Parmesan,  
pikant mariniert

\*\*\*\*

Kartoffelwedges mit Sourcream

Baked Beans  
mit Tomaten und Chili geschmorte Bohnen

Maiskolben

\*\*\*\*

Buffalo Chicken Wings  
gebackene Hühnerflügel, pikant mariniert

Hamburger

Spare Ribs  
im Ofen gebackene Rippchen mit einer  
Chili-Tomaten-Honigmarinade

\*\*\*\*

Haselnussbrownies mit Schokolade überzogen

Muffins Blueberry  
lecker, saftiger Rührkuchen mit Blaubeeren



# Vegetarisches Buffet

Fenchel-Kräutersuppe

\*\*\*\*

Feldsalat mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan

warm mariniertes Champignon-Avocadosalat

grüner Papayasalat mit rotem Chili, getrockneten Krabben  
gerösteten Erdnüssen und frischem Koriander

Petersiliensalat mit Bulgur und Tomatenstückchen

\*\*\*\*

dreierlei Ricottabällchen

mit frischen Kräutern, Paprika und gerösteten Nüssen

Tomaten-Mozzarella Platte

Tzatziki mit Weinblättern

\*\*\*\*

Raclette

mit jungen Pellkartoffeln und rote Bete Salat

Tofu „Thai Art“

mit Bambus, frischem Gemüse, rotem Thaicurry und Zitronenblättern,  
dazu Basmatireis

Falafel

würzige Kichererbsenbällchen mit Sesamsauce

Haloumi

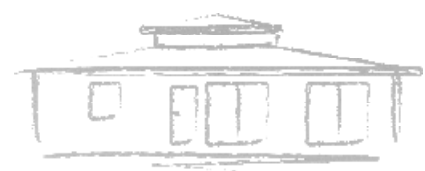
gebackener (zypriotischer) Hartkäse mit gegrillten Tomaten  
und Peperoni

\*\*\*\*

sweet Chilisauce, Austernsauce,  
Sesamsauce

\*\*\*\*

frischer Obstsalat



## Asiatisches Buffet

Thaisuppe vom Huhn  
mit Zitronengras und Kokosmilch

\*\*\*\*

Glasnudelsalat  
mit Hähnchen, Koriander, Sojasprossen  
und Chinamorcheln

Som Tam  
grüner Papayasalat mit rotem Chili, getrockneten Krabben  
Erdnüssen und frischem Koriander  
(scharf zubereitet!)

Thunfisch-Tomatensalat mit frischem Ingwer  
und Sojasprossen

\*\*\*\*

vegetarische Wan Tans  
mit Chili-Dip und Austernsauce

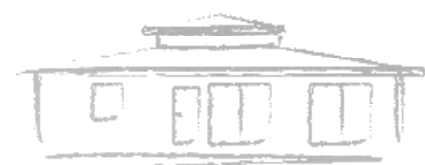
Satéspieße mit Erdnusssauce

Entenbrust in einer Kokoscurrysauce mit gelbem Thai-Curry,  
frischem Gemüse und Basmatireis  
(scharf zubereitet!)

vegetarische asiatische Nudelpfanne

\*\*\*\*

Variation von gebackenem Obst  
mit Honig



# Grillbuffet I

Nackensteaks

Hähnchenbrustfilets

Rostbratwürstchen

Gemüsespieße

Maiskolben

\*\*\*\*

Grillsaucen

(Chili-Dip, Paprika-Salsa)

Brotauswahl und Butter

\*\*\*\*

Balsamicoschalotten,  
marinierte Thymianchampignons,  
gegrillte Auberginenscheiben,  
Zucchini mit frischem Rosmarin,  
getrocknete Tomaten

Tomaten-Mozzarella-Platte

\*\*\*\*

Blattsalate mit Estragon-Senf vinaigrette

leichter Kartoffelsalat

griechischer Bauernsalat mit Oliven und Schafskäse

\*\*\*\*

hausgemachter Blechkuchen

**Die Grillbuffets bieten wir Ihnen zu jeder Jahreszeit an.**



## Grillbuffet II

Argentinische Hüftsteaks

Hähnchenbrustfilets

Nackensteaks

französische Lammwürstchen

gebackene Kräuterkartoffeln mit Tzatziki

Gemüsespieße

Maiskolben

\*\*\*\*

Grillsaucen

(Chili-Dip, Paprika-Salsa)

\*\*\*\*

Balsamico-Schalotten,  
marinierte Thymianchampignons,  
gegrillte Auberginenscheiben,  
Zucchini mit frischem Rosmarin,  
getrocknete Tomaten

Tomaten-Mozzarella-Platte

\*\*\*\*

Blattsalate mit Estragon-Senf vinaigrette  
griechischer Bauernsalat mit Oliven und Schafkäse

Schwäbischer Kartoffelsalat

Brotauswahl und Butter

\*\*\*\*

Aprikosen-Streuselkuchen vom Blech



## 2 Gang Menü

### Menü 1

hausgemachte Erbsensuppe mit feinem Wurzelgemüse  
und Speck

\*\*\*\*

Boulette „Berliner Art“ mit Champignonrahmsauce,  
Leipziger Gemüse und Petersilienkartoffeln

### Menü 2

Kohlrabisuppe mit geschlagener Sahne

\*\*\*\*

geschmorte Rinderroulade, gefüllt mit Gurken, Speck und Zwiebeln,  
dazu in Butter geschwenkter Rosenkohl  
und Petersilienkartoffeln

### Menü 3

im Ofen geschmorter Sauerbraten  
mit Apfelrotkraut und Kartoffelklößen

\*\*\*\*

Vanilleeis mit heißen Kirschen  
und geschlagener Sahne



## 2 Gang Menü

### Menü 4

Feldsalat mit Kirschtomaten  
und gerösteten Croutons

\*\*\*\*

gegrilltes Lachsfilet  
an Sauce Bernaise, dazu Blattspinat  
und Salzkartoffeln

### Menü 5

Variationen aus Rohkostsalaten  
mit Paprika, Möhren, Sellerie und Gurken

\*\*\*\*

gegrilltes Zanderfilet „Müllerin Art“  
mit Buttermöhren und Petersilienkartoffeln



## 2 Gang Menü

### Menü 6

Badische Kartoffelsuppe  
mit Steinpilzen

\*\*\*\*

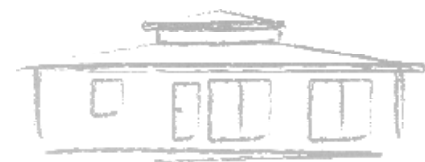
Zwiebelrostbraten  
(aus argentinischem Rumpsteak)  
mit Rotweinzwiebeln, Rotkohl und hausgemachten Spätzle

### Menü 7

Muschelcremesüppchen  
mit Schalotten und frischem Dill

\*\*\*\*

gedünstetes Heilbuttfilet  
an einer Dijon-Senfsahne,  
Gemüestroh und Dillkartoffeln



## 3 Gang Menü

### Menü 8

feine Broccolicrèmesuppe

\*\*\*\*

bunte Gemüselasagne  
mit frischem Gemüse der Saison  
und Käse überbacken

\*\*\*\*

frischer Obstsalat  
mit Mascarponecrème

### Menü 9

feine Fenchelcrème  
mit Crème Fraîche

\*\*\*\*

hausgemachte Zucchinirolade  
mit Schafskäse-Reisfüllung  
an einer feinen Basilikum-Tomatensauce

\*\*\*\*

Halbgefrorenes  
an Früchten der Saison



## 3 Gang Menü

### Menü 10

Kartoffelsteinpilzsuppe

\*\*\*\*

im Ofen gebackener Schweinebraten  
mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln

\*\*\*\*

Apfelkrapfen mit Vanillesauce

### Menü 11

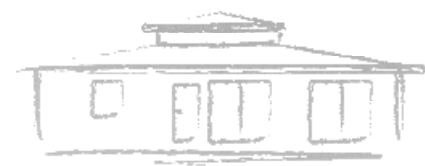
Feldsalat mit Kirschtomaten, Pinienkernen,  
frisch gehobeltem Parmesan  
mariniert mit Estragon-Senf vinaigrette

\*\*\*\*

gegrilltes Schweinefilet  
an Spitzmorchelrahm, Keniabohnen  
und einer Variation von Wild- und Basmatireis

\*\*\*\*

Halbgefrorenes an Früchten der Saison



## 3 Gang Menü

### Menü 12

Tom Kha Gai (leicht scharf)  
leichte Hühnersuppe mit Champignons und Bambus,  
verfeinert mit Koriander und Kokosmilch

\*\*\*\*

kross gebratene Entenbrust „Thai Art“,  
Frühlingsgemüse mit Bambus,  
rotem Thaicurry und Kokosmilch,  
dazu Basmatireis

oder

Streifen vom Rinderfilet „Thai Art“  
mit rotem Thaicurry, Morcheln, Bambus und frischem Koriander (scharf zubereitet),  
dazu Basmati-Reis

Variation von gebackenem Obst

### Menü 13

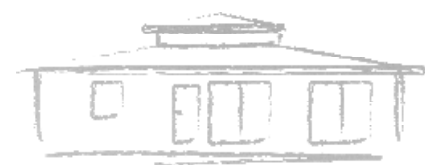
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum und Sahnehäubchen

\*\*\*\*

Saltimbocca à la Romana vom Kalb,  
gebraten mit Parmaschinken und Salbeiblatt,  
serviert an Brokkoli und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*\*

Tiramisu



## 3 Gang Menü

### Menü 14

marinierter Kalbstafelspitz,  
angerichtet an einem Rucolabouquet  
mit Traubenkernöl und Schalottenstreifen

\*\*\*\*

gegrilltes Lammfilet  
an Thymian-Marsalajus, Prinzessbohnen  
und Kartoffelgratin

\*\*\*\*

frische Erdbeeren á la Romanov  
mit Creme Fraîche  
und frischer Minze

### Menü 15

grüner Papayasalat mit rotem Chili, getrockneten Krabben,  
Erdnüssen und frischem Koriander  
(scharf zubereitet!)

\*\*\*\*

gegrillte Rotbrasse mit  
frischem Chili, Zitronengras und Austernsauce,  
dazu Basmatireis

\*\*\*\*

feines Mangomousse mit  
Mangostreifen, Melisse  
und Thaibasilikum

