



# Menü & Buffet Vorschläge

Als Inspiration und erste Anregung haben wir einige Vorschläge zusammengestellt. Natürlich können Sie diese nach Ihren Ansprüchen und Wünschen kombinieren und ergänzen.



Brückenstraße 17, 97437 Haßfurt

Tel: 09521 7398

Mail: [info@neumanns-kulinar.de](mailto:info@neumanns-kulinar.de)

## *„Fränkisches Hochzeitsbuffet“*

Festtagssuppe mit hausgemachten Schwimmerle

Rindfleisch mit Kren, Preiselbeeren, Nudeln und Weißbrot

Kalbsschlegelbraten in Sahnesoße

Schweinelende am Stück gebraten mit frischen Champignons in Kräuterrahm

*Dazu empfehlen wir wahlweise:* kleine Klöße, Serviettenkloßscheiben, hausmacher Spätzle, Krokettenpotpourri, Kaisergemüse mit Sc. Hollandaise gratiniert, Prinzeßbohnenröllchen im Speckmantel

Eisbar mit 4 Sorten Eis, Sahne und Eiswaffeln

## *„Hochzeitsmenü mediterran“*

Mediterranes Vorspeisenbuffet reich garniert mit verschiedenen Salaten, Körnern, Oliven, Peperoni, Artischocken, Feta – Thousand Island Dressing, Italienisches Dressing

3erlei Melonen mit Parmaschinken-ital. Salami

Mozzarellakugeln mit Cherrytomaten und Rukkola

Antipasti von Gemüse in Knoblaucholivenöl eingelegt

Brotkorb mit Baguettes und Ciabatta

Gefüllte Schweinemedallions im Speckmantel gegrillt mit Cognakpfeffersoße

Saltimbocca mit Salbei und Schinken gebraten mit Tomatenrotweinjus

Frischer Fjordlachs und Krabben in Sahnesoße mit Kirschtomaten und Champignons

*Dazu empfehlen wir wahlweise:* Gnocchi, Tomatenspaghetti, Tagliatelle weiß und grün, Herzoginkartoffeln, Edelgemüseplatte – feine Erbsen, Fingermöhren, Rosenkohl, Blumenkohl, Broccoli, Prinzessbohnen

Im Gläschen angerichtet: Moussé au chocolat, Panna Cotta, Tiramisu

### *Mediterranes Buffet „Milano“*

Salatbuffet von frischen Salaten der Saison mit Thousand Island Dressing und Italienischem Dressing

Antipasti von eingelegtem Gemüse  
Gefüllte Tomaten mit Frischkäse  
Antipasti von Parmaschinken und ital. Salami

Warmes Bruschetta mit Olivenöl, Knoblauch und frischen Tomaten

Putenfilet vom Grill mit Cognakpfefferrahmsoße  
Mailänder-Schnitzelchen in der Käseeihülle gebraten mit Tomatensugo

Lachs- und versch. Fischfilets, Garnelen in Tempurateig gebacken mit Dips  
*Dazu empfehlen wir wahlweise:* Rosmarinkartoffeln, Knöpfe, Tomatennudeln, gebratene Gnocchi, Kartoffelbällchen, mediterranes Grillgemüse

Eisbar mit frischen Früchten

### *Mediterranes Buffet „Toskana“*

Gegrillte Zucchini, Kirschtomaten, Pilze eingelegt in nativen Olivenöl  
Vitello Tonato v. d. Pute in Kapern-Thunfisch-Soße  
Mozzarella-Kirschtomaten-Basilikum  
3erlei Melonenspieße mit versch. Schinken- Salami  
Fetakäse, Oliven, Körner, Peperoni

Frischer Mix-Salat und Dressings

Tintenfischtuben gegrillt mit Knoblauchmayonaise und Baguette

Lasagne mit Hackfleischsoße oder vegetarisch mit Gemüse  
Hausgemachte Pizzaschnitten „Spezial“  
Picata Milanaise mit Tomatensugo  
Hähnchenbrust „Toskana“ gebraten mit Kräuter-Tomate-Mozzarella gratiniert

Frisches Fyordlachsfilet in Sesam gebraten mit Kräutertunke

*Dazu empfehlen wir wahlweise:* Tortiglioni, Butterkartoffeln, Tomatenreis, Gnocchi, Prinzessbohnen mit Speckwürfeln, Grillgemüse – Zucchini, Auberginen, Paprika, Kirschtomaten, Champignons

Im Gläschen angerichtet: Tiramisu, Panna Cotta, frisches mundgerechtes Obst

### *„Buffet traditional“*

Leberknödelsuppe mit hausgemachten Schwimmerle

Frisches Salatbuffet mit versch. Dressings

Rösch gebratene Barbarieentenbrust oder Gänsebrust mit Geflügeljus

Gespickter Rinderbraten „Burgunder Art“ mit Rotweinsauce

Schweinemedallions vom Grill mit frischen Champignons

*Dazu empfehlen wir wahlweise:* Klöße, Apfelblaukraut, Wirsing, hausmacher Spätzle, Kaisergemüse mit Sc. Hollandaise, Kroketten

Im Gläschen: Bayerische Creme, frischer Obstsalat

### *„Schlemmer Buffet“*

Champignoncremesuppe mit Kräutersahne

Salatbuffet von frischen Salaten mit versch. Dressings

Hirschkalbsschlegelbraten „Baden Baden“ mit Rotweibirne

„Züricher Sahnegeschnetzeltes“ mit Pilzen

Zanderfilet „Müllerin Art“ in der Eihülle gebraten

*Dazu empfehlen wir wahlweise:* Petersilienkartoffeln, Klöße, Semmelkloßscheiben, Apfelblaukraut, Knöpfe, Nudeln, Kaisergemüse

Eisbar mit heißen Rumkirschen/Sauerkirschen, Sahne und Eiswaffeln

### *„Internationales Buffet“*

Räucherfischvariationen – Räucherlachs mit Apfelmeerrettich, Bachforellenfilet mit Sahnemeerrettich, Craved Lachs mit Senfdillsauce

Avocadosalat mit Wildkräutern

Roastbeef kalt mit Remouladensauce

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

Grüne Salate mit Dressings, Tomaten-, Gurken- und Karottensalat

Brotkorb mit versch. Brotsorten und Partygebäck

Gefüllter Putenbrustbraten im Speckmantel mit Rahmsauce

Schweinemedallions überbacken mit Schinken-Tomate- Käse

Filetgeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Roter Beete, saurer Sahne, Gurken und Pilzen

Fjordlachsfilet gedämpft in Weißwein mit frischem Gemüse und Sc. Hollandaise

*Dazu empfehlen wir wahlweise:* Krokettenpotpourri, Serviettenkloßscheiben, Petersilienkartoffeln, Fettuccine, Reis, Mandelbroccoli, Fingermöhren

Eisbar mit heißen Waldfrüchten, Sahne und Eiswaffeln

*„Bayerisch Fränkisches Schmankerlbuffer“*

Fränkische Kartoffelsuppe mit gebratenen Wurstscheiben

Verschiedene Blattsalate, Kraut-, Gurken-, Tomaten- und Kartoffelsalat  
Brotkorb mit Schwarz- und Weißbrot

Spanferkelbraten mit dunkler Biersoße

Heißer Krustenbackschinken

Majoranfilet (Lendchen) mit gebackenen Zwiebelringen und Apfelscheiben

Forellenfilet in Mandelbutter gebraten

*Dazu empfehlen wir wahlweise:* Pellkartoffel mit Kräuterquark, Klöße, Specksauerkraut,  
Butterkartoffeln, Röstitaler, Dämpfkraut