

Büffet - Inspirationen

Diese Büffets wurden saisonal geplant und sollen Ihnen als Inspiration dienen.

Saisonale Büffet - Inspiration (01.04-30.06.)

Buffet

Spargelsalat

Kirschtomaten | Ei | Kräutervinaigrette

Grünkernsalat

Wurzelgemüse | Schafsricotta | Schnittlauch

Karottensalat

Orange | Minzvinaigrette | getrocknete Aprikosen

Strozzaprettisalat

Pesto genovese | Parmesan | Datterinitomaten

Grüner Bohnensalat

Perlzwiebeln | Sultaninen | Bohnenkrautdressing

Zupfsalat

Kapuzinerkresse | Parmesancrumble | Granatapfelvinaigrette

Lachsfilet „Label Rouge

Sauerampfervelouté | Fenchelpüree | Orange

Kalbsrücken & Kalbsschulter

Portweinjus | Morcheln | Stangenspargel | Erbsen | Gratin dauphinoise

Pollo Fino vom Label Rouge Maishähnchen

Marsalasoße | Vadouvan-Karotten | Trofie mit Tomaten

Bärlauchmaultaschen

Waldpilze | Verjusschaum | Schalotten

Himbeere

Rhabarber | Schokolade | Haselnuss

Holunderblüten-Joghurtcreme

Johannisbeeren | Minze | Pistazienkrokant

Saisonale Büffet - Inspiration (01.07-30.09.)

Buffet

Avocado-Orangen-Salat

Kichererbsen | Koriander | Sesam

Melonensalat

Schafskäse | Gurke | Minze

Quinoa-Salat

Avocado | Kirschtomaten | Limetten

Spinatsalat

Kirschtomaten | Parmesan | Ziegenjoghurt

Pfifferlingsalat

Wurzelgemüse | rote Zwiebeln | Petersilie

Salat von Oxsenherztomaten

gegrillte Paprika | Kräutergremolata | Creme fraiche

Kräuter-Zupfsalat

eingelegte Artischocken | Tomaten | Limettendressing

Geangelte Meeräsche

Pernodschaum | Buntes Mangoldragout | Pulporisotto

Coq au Vin

grünes Gemüse | Steinchampignon | Schlosskartoffel

Karree vom Iberico-Schwein

Portweinjus | Spitzpaprika | Drillinge mit mediterranen Kräutern

Zucchini

Brillat-Savarin | Pinienkerne | Freilandtomatencoulis

Sommerbeeren

Proseccogeele | Wermuthschaum | Feuillantine

Crème Brûlée

Muscovado | Vanille | Rosmaringel

Saisonale Büffet - Inspiration (01.10-30.11.)

Buffet

Waldpilzsalat

Gebratene Knödelscheiben | Schnittlauchdressing | Rote Zwiebel-Pickles

Bunte Bete-Salat

Meerrettich | Apfel | Borretanezwiebeln

Kartoffelsalat

Endivie | Gartengurke | Ei

Spitzkohlsalat

Kümmel | Schlotten | Weißweinessig

Waldorfsalat

Apfel | Sellerie | Walnuss

Kürbissalat

Sesam | Kerbel | Kernöldressing

Feldsalat

pochierte Williams-Christ-Birne | Kartoffelvinaigrette | Kerne

Bachsaibling

Rieslingsoße | Senfgurken | Dinkel-Tabouleh

Reh

Rehrücken im Tramezzini-Mantel & Schulter geschmort
Portweinjus | Pastinake | Schupfnudeln | Birne

Supreme vom Perlhuhn

Cognacschum | gerösteter Blumenkohl | Trofie

Gratinierte Artischockenböden

Petersilienwurzel | Parmesan | Sizilianischer Oregano | Creme fraiche

Haselnuss-Mousse

Zitronenperle | Schokolade | Rieslingtrauben

Quitten-Tarte

Quittengelee | Walnuss | Thymian

Saisonale Büffet - Inspiration (01.12-31.03.)

Buffet

Berglinsensalat

Tauberschwarzessig | Tomaten | Schnittlauch

Spitzkohlsalat

Sultaninen | Rosa Pfeffer | Apelessig

Rote-Beete-Salat

6 Jahre gereifter Balsamicoessig | Borretanezwiebeln | Walnuss

Kohlrabisalat

Sesam | Mango | Schnittlauchvinaigrette

Karottensalat

Florida-Grapefruit | Kresse | Macadamiaöl

Kürbissalat

Süß-Sauer Mariniert | Chili | Ingwer

Winterlicher Zupfsalat

Lebkuchencroutons | Granatapfelkerne | Möhrenvinaigrette

Kabeljau "Skrei"

Nordseekrabbenvelouté | Senfkohl | Kürbis-Gerstotto

Rosa gebratene Entenbrust & Entenconfit

Ingwer-Honig-Sauce | Rotkraut | Süsskartoffel | Kumquat

Wildschwein

Wildschweinrücken mit Lardo gegrillt & Ragout mit Sauerkirschen
Langer Pfefferjus | Schwarzwurzel | Löffelspatzen

Käseknödel

Waldpilze | Spinat | Kräuter

Schaum von Amalfi-Zitronen

Kandierte Zitronenschale | Ananas | Cantuccinicrunch

Pflaumen

gekühlte Portwein-Zabaione | Orange | Walnuss

Mediterranes Büffet

Büffet

Panzanella

San Marzano Tomaten aus dem Ofen | Gezupftes Ciabatta | Basilikum

Antipasti Gemüse

Aubergine | Paprika | Zucchini | Champignon | Cipollini | Oliven

Cavailonmelone

San Daniele Schinken | Salatherzen | Pistazienvinaigrette

Spaghettisalat

Rucola | Datterinitomaten | Parmesan

Büffelmozzarella

Tomatenmosaik | Basilikum | Ligurisches Olivenöl

Artischocken „Gärtnerinart“

Kopfsalat | Sardellen | Taggiascaoliven | Wachtelei

Zupfsalat

Parmesandressing | Knoblauchcrostini | Pinien

Gegrillter Schwertfisch

Fenchel | Staudensellerie | Gnocchetti sardi | Salbeibutter

Brasato di Manzo & Tagliata

Barolojus | Caponata | Rosmarinkartoffeln

Ravioli

Topinambur | Sauce Mouseline | Trüffel

Delicio al Limone

Konditorcreme | Biskuit | Kandierte Amalfizitrone

Valrhona Schokolade

Orange | Pistazie | Hippe

BBQ Büffet

Cole-Slaw

Spitzkraut | Möhren | Creme fraiche

Tomatensalat

Rote Zwiebel | Alter Balsamico | Olivenöl

Süßkartoffelsalat

Erdnuss | Koriander | Limette

Glasnudelsalat

Zitrusfrüchte | Cashewkerne | Thaibasilikum

Avocado-Orangen-Salat

Kichererbsen | Koriander | Sesam

Melonensalat

Gurke | Schafskäse | Minze

Strozzaprettisalat

Pesto genovese | Datterinitomaten | Parmesan

Romanasalat

Kirschtomaten | Parmesan | Caesardressing

Label Rouge Lachsfilet

Zedernholzplanke | Zitronenöl | Peperonirelish

Suprême vom Freiland Maishähnchen

Orange | Szechuanpfeffer | Chili-Mangosalsa

Flanksteak vom Black Angus Rind

Kampotpfeffer | Gremolatamarinade | Trüffelmayo

Secreto Iberico

Piment d'Espelette | Limette | Ndujaschmand

Gefüllte Portobellopilze

Taleggio | Pommerysenfbutter | Rosmarinpanko

Zucchini

Ziegenfrischkäse | Honig | Pinienkerne

Grillgemüse

Knoblauch | Tomatenpesto | Basilikum

Drillinge aus dem Ofen

Meersalz | Kräuter | Olivenöl

Koko Cotta

Gestockte Kokosmilch | Mango | Maracuja

Zitruschaum

Joghurt | Zitrusfrüchte | Karamell