

## **Buffet „Bavaria“**

### **Suppe**

**Flädlesuppe**

### **Kalte Vorspeisen**

**Herzhafter Obatzda auf Pumpernickel**  
**Thunfischcreme auf Paprikaschiffchen**

### **Warme Vorspeisen**

**Münchner Weißwürste mit süßem Senf,**  
**dazu Laugengebäck**

### **Kalte Speisen**

#### **Brotzeitbrettl**

**mit Krustenbratenschinken, Landrauchschinken,**  
**Fleischpflanzerl und bayrischer Leberkäse**

#### **Käseauswahl „Alpin“**

**verschiedene Weich-, Frisch- und Schmelzkäse**  
**Brie de Caractere, Rambol Walnuss, Ziegenfrischkäserolle Honig,**  
**Winzerkäse, Bavaria Blue, Castello Schnittlauch**

#### **Rollmops und Brathering**

**mit Gewürzgurke und Zwiebelringen**

#### **Gemischter Brotkorb**

**dazu Kräuterquark und Butter**

### **Warme Speisen**

**Forellenfilet auf gedämpften Gemüwestreifen**  
**Bunte Maultaschenpfanne**  
**Geschmorter Schweinebraten in Dunkelbiersoße**  
**Bayrisch Kraut**  
**Semmelknödel, Kartoffel Röstinchen und Reis**

### **Salate**

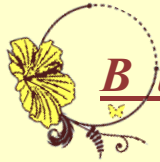
**Krautsalat mit ausgelassenem Speck**  
**Bayrischer Wurstsalat**  
**verfeinert mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Frühlingslauch**  
**Rustikaler Kartoffelsalat**  
**mit Gurken, Landrauchschinken, Radieschen und Lauchzwiebeln**

### **Desserts**

**Bayrisch Creme**  
**mit Heidelbeeren und Mandeln**  
**Apfelstrudel mit Vanillesoße**

**Preis pro Person:**  
**34,00 €**





## **Buffet „Italia“**

### **Suppe**

*Zucchini - Tomatensuppe*

### **Kalte Vorspeisen**

*Bruschetta*

*Antipasti*

*Champignons, Zucchini, Aubergine in Olivenöl*

### **Warme Vorspeise**

*Tortellini Ricotta in Napolisoße*

### **Kalte Speisen**

*„Maiale Tonnato“ Schweinerückentranchen in Thunfischsoße  
Tomaten - Mozzarella verfeinert mit Basilikumpesto und Balsamico*

*Meeresfrüchte - Cocktail in Pfirsichhälften*

*Räucherfischsortiment „Maat“*

*Makrelenfilethappen und Lachspralinen mit verschiedenen Auflagen,  
schwarze Heilbutthappen und Lachsschnecken mit Ananas,*

*Rollmops mit Kürbis und Senfgurke,*

*Italienisches Käsesortiment*

*aus verschiedenen Weich-, Schnitt- und Hartkäsesorten*

*sowie Blauschimmelkäse und Scarmorza*

*Mailänder Salami und Prosciutto*

*Butter, Brot- und Ciabattasortiment*

### **Warme Speisen**

*Schweinemedallions „Saltim Bocca“*

*kleine Schweinemedallions ummantelt mit Schinken und Salbei*

*Geschnetzeltes von der Putenbrust in Gorgonzolasoße*

*Rotbarschfilet auf Blattspinat*

*Mediterrane Gemüsevariation*

*Pasta - Tricolore und Kräuterlangkornreis*

### **Salate**

*Italienischer Nudelsalat*

*mit Schinkenstreifen, Ei, Paprikawürfeln und Erbsen,  
in einer pikanten Tomatenmarinade*

*Rucolasalat*

*mit Trauben, getrockneten Tomaten, Grana Padano  
dazu Baconchips*

### **Desserts**

*Panna Cotta mit Waldbeeren*

*Tiramisu*

*mit Amaretto und Espresso verfeinerter Löffelbiskuit,  
Sahnecreme, abgestäubt mit Kakaopulver*

**Preis pro Person:**

**38,50 €**





## **Buffet „Française“**

### **Suppe**

*Rote Zwiebelsuppe*

### **Kalte Vorspeisen**

*Roquefortbirnen mit Honig und Nüssen*

*Landrauchschinken mit Honigmelone*

### **Warme Vorspeise**

*Zwiebelkuchen  
mit Kräuterschmand*

### **Kalte Speisen**

*Poulardenbrust mit Himbeer - Dijonsensoße*

*Shrimpscocktail mit Avocado*

*Gefüllte Eier mit deutschem Kaviar und Kresse*

*Crêperöllchen gefüllt mit Kräuterfrischkäse und getrockneten Tomaten*

*Carpaccio vom Räucherlachs mit Honig – Dill - Senfsoße*

*Käsesortiment „Le petit Gourmet“*

*Fol Epi, Géramont classic, Saint Albray, Chaumes,*

*Saint Agur, Rambol Nuss und Frischkäse*

*Baguette, Brötchen und Butter*

### **Warme Speisen**

*Coq au vin*

*Hähnchenbrust in Rotweinsensoße geschmort*

*Gebratene Schweinemedallions in Pommerysenfsoße*

*Blanquette de la mer*

*Französisches Fischragout mit Kabeljau, Buntbarsch,*

*Schalotten, Staudensellerie und Möhren*

*Ratatouille*

*Pommes Macaire und Rosmarinkartoffeln*

### **Salate**

*„Salade Niçoise“*

*mit grünen Bohnen, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Oliven,  
gekochten Eiern, Sardellen und Thunfisch*

*Papaya - Ananassalat*

*mit Chili und Koriander*

### **Desserts**

*Mousse au chocolat*

*Süßes Minigebäck*

*mit Marillen-, Pflaumen- und Sauerkirschfüllung*

**Preis pro Person:**

**40,50 €**





# **Buffet „España“**

## **Suppe**

***Kichererbsensuppe mit Chorizo***

## **Kalte Vorspeisen**

***Spanische Tapas Aprikosen und Pflaumen im Speckmantel  
Marinierte Garnele auf Frischkäse und Pumpernickel***

## **Warme Vorspeisen**

***Reispfanne mit Curcuma  
Tomaten, weiße und grüne Bohnen, Hähnchenbrust und Rosmarin***

## **Kalte Speisen**

***Hähnchenbrust in Tomaten – Mango - Sugo  
Schinkenduettt mit Serrano- und Honigschinken  
Kleines Räucherfischsortiment „Skipper“  
Makrelenfilethappen verfeinert mit unterschiedlichen Gewürzmischungen,  
Lachsschnecken mit Ananas, Buttermakrelenfilettaler  
Lachs- und schwarze Heilbuttpralinen mit verschiedenen Auflagen***

## **Spanische Käseauswahl**

***verschiedene Käsesorten aus Schnitt-, Hart- und Frischkäse,  
Ziegen- und Schafskäse  
dazu Feigen – Mandel – Brot<sup>vegan</sup> & Dattel – Walnuss – Brot<sup>vegan</sup>  
Butter, Brot- und Brötchensortiment***

## **Warme Speisen**

***Lachsfilet unter einer Mandel – Oliven - Thymiankruste  
Geschmorte Putenbrust in Balsamico-Soße  
Rinderragout mit Kirsch - Pfeffers-Soße  
Spanische Gemüsepfanne  
Maiskolben, Kidneybohnen, Tomaten und Paprika  
Mandelbällchen und Meersalzkartoffeln „Kanarische Art“***

## **Salate**

***Hähnchenbrustsalat  
mit Mandarinen, Rosinen, Sonnenblumenkernen und Olivenöl  
Eisbergsalat  
mit Hirtenkäse, Oliven, Paprika, Gurke und Tomaten***

## **Desserts**

***Crème Catalane  
mit Orangenragout  
Feigen - Marsala - Creme  
mit gerösteten Mandelblättchen***

***Preis pro Person:  
41,00 €***





## **Buffet „Ankerhof“**

### **Suppe**

**Käse – Lauch - Hackfleischsuppe**

### **Kalte Vorspeisen**

**Bunter Gemüse - Pumpernickeltaler mit Frischkäse**  
**Gerollte Räucherlachscrepes mit Rucola - Kräutercreme**

### **Warme Vorspeisen**

**Gnocchi in Zitronen - Salbeisoße**  
mit buntem Gemüse der Saison

### **Kalte Speisen**

**Tranchen vom Schweinefilet** gefüllt mit Preiselbeeren und Camembert

**Hähnchenbrust** am Spieß mit Curry und Sesam

#### **Räucherfischsortiment Bootsmann**

Rollmops gefüllt mit Senfgurke, Stremellachs - Happen mit verschiedenen Auflagen,

Schwarze Heilbuttpralinen mit Ananas und Pfeffer, Kabeljau mit Spinat,

Lachs mit Frischkäsemischung, Chili und Pistazie, Buttermakrelenfilet - Taler

#### **Käsesortiment „Europa“**

verschiedene Käsesorten aus Europäischen Ländern

Morbier AOP, Comte AOC, Brugge Alt, Ivys Reserve Cheddar, Petit Sapin,

Ortolan Trüffel, Fondant du Vivarois, Blue Stilton Clawson

#### **Butter, Brot- und Brötchensortiment**

### **Warme Speisen**

**Schellfischfilet** im Sesammantel

**Geschnetzeltes vom Schwein** in Rahmchampignon - Zwiebelsoße

#### **Sauerbraten vom Rind**

#### **Gemüsearrangement „Gärtnerin Art“**

Blumenkohl, Erbsen, Karotten und grünen Bohnen

**Tomatenreis, Salzkartoffeln und Kartoffel Röstinchen**

### **Salate**

**Rote Bete Salat** mit Apfelwürfeln und Fetakäse

**Gurkensalat** mit gerösteten Mandeln, Chili und Schnittlauch

### **Desserts**

#### **Mundgerechtes Obst**

#### **Gelbe Grütze**

mit Joghurthaube und süßem Blätterteig

#### **Eisduett**

Vanille- und Schokoladeneis

mit kakaohaltiger Schokoladenglasur

- brennend serviert –

**Preis pro Person:**

**46,00 €**

