

Buffet VORSCHLÄGE



Eventcatering
Partyservice
Mietkochservice

Marco Schwerdtfeger | Blumenstr. 22 · 31061 Alfeld · Tel. 0 51 81/917 50 69
info@heimatliebe-eventcatering.de · www.heimatliebe-eventcatering.de

Beispielbuffets



VORSPEISEN

Antipasti Natura & gegrillt

Hähnchenbrust mit sonnengereiften Tomaten und Ofenfrischem Ciabatta

Pulled Beef Burger mit Silberzwiebeln und Tomatendressing

Thunfischsalat mit bunter Paprika und Kräuter Vinaigrette

Brotauswahl vom Landbäcker, aromatisierte Butter und Frischkäsecreme

HAUPTSPEISEN

Schweinefilet im Speckmantel, Café de Paris Sauce, buntes Sommergemüse und Rosmarinkartoffeln

Maishähnchenbrust in Zitronensauce, Ratatouille Gemüse und Thymian Gnocchi

DESSERTS

Waldfrucht mousse

Frischer **Obstsalat** mit Weißweinschaum

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Beispielbuffets



VORSPEISEN

Caprese mit sonnengereiften Tomaten und Büffelmozzarella

Cantaloupemelone, Prosciutto und Honig-Chili Marinade

Saisonale Quiche mit Tomate und Kräuterdip

Italienischer Nudelsalat, Basilikum-Pesto und getrocknete Tomaten

Brotauswahl vom Landbäcker, aromatisierte Butter und Frischkäsecreme

HAUPTSPEISEN

Provenzalischer **Schweinebraten** in Oregano Sauce,

Buntes **Sommergemüse** und Buttergnocchi

Ofen-Lachsfilet, Einbecker-Senf Kruste, grünes Gemüse und Tagliatelle in Safranschaum

Auflauf von Süßkartoffel und mildem Schafskäse

DESSERTS

Mousse von der weißen Schokolade

Panna Cotta mit saisonalem Fruchtmark

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Beispielbuffets



VORSPEISEN

Penne mit Pesto, getrockneten Tomaten und Grana Padano

Bunter **Bohnensalat** mit Fetakäse und Kräutervinaigrette

Bunte **Blattsalate**, Gartengemüse der Saison, Himbeerdressing und Kräuter-Croûtons

Cremiger **Farmersalat** mit Weißkohl und Karotte

Brotauswahl vom Landbäcker, aromatisierte Butter und Frischkäsecreme

FRISCH VOM GRILL

Knusprige **Bratwurst**, mild-geräucherte Schinkenwurst,

Herzhaft marinierte **Nackensteaks**, Hühnchenspieße, Flammlachs und gefüllte Fetapäckchen

Vegetarische Beilagen

Gegrilltes **Pfannengemüse** und kleine Kartoffeln aus der Glut

Dips und Saucen

BBQ-Sauce, Aioli, Texas Chili Sauce, Ketchup, Senf und Kräuterrahm

DESSERTS

Waldbeeren-Kompott mit Vanillesauce

Obstsalat mit griechischem Joghurt und Honig

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Beispielbuffets



VORSPEISEN

Dijonsenf-**Kartoffelsalat**

Bunter **Tomatensalat** mit Kräutervinaigrette und Ziegenkäsecrumble

Wassermelonensalat mit Fetakäse, Oliven und Granatapfelvinaigrette

Caprese von gegrilltem Pfirsich, Landschinken und Mozzarella

Auswahl an **Antipasti**

Brotauswahl vom Landbäcker, aromatisierte Butter und Frischkäsecreme

FRISCH VOM GRILL & SMOKER

Zartes **Schweinerippchen** in Jack Daniels BBQ - Sauce

Pulled Pork vom Landschwein

oder

Beef Brisket im Kräutermantel

Gegrillte US **Rindersteaks**, Himalayasalz und Barbacoarub

Mariniertes **Lachsfiletpäckchen** mit Ofengemüse und Weißweibutter

Kräutergarnelenspieß

VEGETARISCHE BEILAGE

Gegrillte **Maiskolben**, kleine **Ofenkartoffeln** mit Sour Creme und buntes Sommergemüse

DESSERTS

Zitronen **Cheesecake** · Himbeer-**Panna Cotta**

Gesalzene **Karamellcreme**

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Beispielbuffets



VORSPEISEN

Tatar von Lachs, Mango und Avocado

Thunfisch Carpaccio mit geröstetem Sesam und Salsa Verde

Couscous Salat mit Taboulé und Petersilienvinaigrette

Auberginenröllchen mit Frischkäse und Kräuter Öl

Focaccia mit Ajvar, cremigem-Ei und Wildkräutersalat

Brotauswahl vom Landbäcker, aromatisierte Butter und Frischkäsecreme

HAUPTSPEISEN

Frutti di Mare auf Safranrisotto und Zitronenschaum

Lammkaree Café de Paris Sauce, Ratatouille Gemüse und Thymiangnocchi

DESSERTS

Creme de **Caramello**

Waldbeerenjoghurt und Müsliriegel

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Beispielbuffets



VORSPEISEN

Garnelen-Cocktail, Romana Salat und Rispentomaten

Caprese von sonnengereifter Tomate und Mozzarella

Saisonale Quiche, Tomate, Ziegenkäse und Frühlingslauch

Antipasti Natura & gegrillt

Brotauswahl vom Landbäcker, aromatisierte Butter und Frischkäsecreme

HAUPTSPEISEN

Moussaka mit Rinderfleisch, Aubergine, Tomate und Fetakäse

Gegrilltes **Doradenfilet**, Paprikagemüse und Limonenreis

DESSERTS

Panna Cotta mit saisonalen Früchten

Mango-Frischkäsecreme mit Biskuit

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Beispielbuffets



VORSPEISEN

Kürbissalat mit Apfel und Fetakäse

Pastinaken-Karottensalat mit Tomatenvinaigrette

Ravioli mit Pfifferlingen und Mini-Romana Tomaten

Brotauswahl vom Landbäcker, aromatisierte Butter und Frischkäsecreme

HAUPTSPEISEN

Geschmorter Rinderbug in Barolo Sauce, buntes Rüben Gemüse und Petersilienkartoffeln

Kabeljau in Orangensauce, Fenchel- Möhrengemüse und Selleriepüree

DESSERTS

Zimtousse

Pflaumen-Crumble

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Beispielbuffets



VORSPEISEN

Kürbiscremesuppe, Kräuter Öl und Chilicroutons

Birnen carpaccio mit Ziegenkäse, Karamell und Speck

Bunte **Blattsalate**, Gartengemüse der Saison, Himbeerdressing und Kräuter-Croûtons

Gebeizter **Rinderschinken** auf Serviettenknödel carpaccio

Waldorfsalat mit geräuchertem Kasseler und Radieschen

Brotauswahl vom Landbäcker, aromatisierte Butter und Frischkäsecreme

Hauptspeisen

Geschmorte **Wildschweinkeule** in Wacholderjus, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

Gefüllte **Steinpilz Ravioli**, Kürbisrahm und Amarettin crunch

Desserts

Mousse von der belgischen Schokolade

Tonkabohnen Creme Brûlée

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Beispielbuffets



VORSPEISEN

Carpaccio von geräucherter **Entenbrust** mit mariniertem Rotkraut und Preiselbeeren

Feldsalat mit Granatapfelvinaigrette, flambierten Ziegenkäse und Walnusscrunch

Adventslachs und geräucherte Forelle mit Meerrettich und Honig-Senfsoße

Serviettenknödelsalat mit Röstzwiebeln und Senfvinaigrette

HAUPTSPEISEN

Geschmorte Ente, Orangensauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

Fjordlachs, Dillrahm, Fenchel-Möhrengemüse und Butterkartoffeln

DESSERTS

Bratapfelmousse

Waldfruchttragout mit Vanille-Zimtrahm

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Hochzeitsbuffet



VORSPEISEN

Bunte Blattsalate der Saison mit verschiedenen Toppings und einer Dressingauswahl

Cremiger **Coleslaw** mit Karotten und Weißkohl

Nudelsalat mit **Basilikumpesto**, getrockneten Tomaten und Rucola

Auswahl an frischem **Landbrot mit Butter** und **Frischkäsecrème**

Live Cooking - HAUPTSPEISEN

Pulled-Turkey, zartes Putenkeulenfleisch in süß-scharfer Marinade

Beef-Brisket, gegarte Rinderbrust im Kräutermantel

Dazu Chipotle Mayonnaise, Zwiebel-Chutney, Bacon-Marmelade, Gurkenrelish und Brioche

Kleine Ofenkartoffel mit Sour Cream

Asiatische Wok-Pfanne mit Ramen-Nudeln, asiatischem Gemüse und frischen Kräutern

Wahlweise dazu: **Hähnchen** „Yakitori-Style“ „oder **Thai-Beef**

Pasta aus dem Parmesanleib mit gehobeltem Parmesan, rotem Pesto

und verschiedenen Toppings

DESSERTS

Himbeercrème mit Amarettini

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Hochzeitsbuffet



VORSPEISEN

Bunte Blattsalate der Saison mit verschiedenen Toppings und einer Dressingauswahl

Hähnchenbrust mit sonnengereiften Tomaten und Ciabatta

Brotauswahl vom Landbäcker, Butter und **Frischkäsecrème**

Erdbeer-Spargel Salat mit Wildkräutern und gerösteten Pinienkernen

HAUPTSPEISEN

Schweinemedallions und Maishähnchen mit Pfefferrahm,

dazu buntes **Frühlingsgemüse** und **Rosmarinkartoffeln**

Lachsfilet in Zitronenvelouté, grünes Spargelgemüse und confierte Cocktailtomate

DESSERTS

Panna Cotta mit saisonalem Fruchtmark

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.