

Buffet VORSCHLÄGE



Eventcatering
Partyservice
Mietkochservice

Inhaber Marco Schwerdtfeger · Brunker Stieg 4B · 31061 Alfeld · Tel. 0 51 81/917 50 69
info@heimatliebe-eventcatering.de · www.heimatliebe-eventcatering.de

Italienisches Buffet

VORSPEISEN

Salatauswahl mit frischen und angemachten Salaten
und verschiedenen Toppings und Dressings

Saisonale Antipastivariationen

Melonenspieße mit italienischem Landschinken und Honig-Chili-Marinade

Gebratene **Kräutergarnelen**

Antipasti geschmort und gegrillt

Eingelegter **Schafskäse** in Rosmarin-Honig-Marinade

Zucchini-Parmesan-Frittata

Caprese mit Strauchtomaten, Mozzarella und Basilikumpesto

Spaghettisalat mit Rucola, getrockneter Tomate,

Oliventapenade, Parmesan und Kräutervinaigrette

Vitello Tonnato mit Thunfischcrème und Kapern

Rinder-Carpaccio mit Rucola und Parmesanhobel

Italienische **Brotauswahl** dazu Kräuterbutter und Frischkäsecreme

HAUPTSPEISEN

Schweinelende vom Sattelschwein im Pancetta -Salbei-Mantel
geschmortes Ratatouillegemüse und Kräuter-Senf-Kartoffeln

Ossobucco in Portweinjus

Kartoffel-Sellerie-Püree und glasierte Möhren

Vegetarische **Gemüselasagne**

NACHSPEISEN

Marinierter **Traubensalat** mit Zabaione · **Tiramisu** im Weckglas · **Panna Cotta** mit Fruchtmark

Alternativen im Austausch gegen eine Fleischkomponente:

Kalbsinvoltini mit Steinpilz-Pancetta-Füllung, Weißweinrisotto

* * *

Piccata Milanese

Penne, Tomatensugo und mediterranes Ofengemüse

Mediterranes Buffet

VORSPEISEN

Salatauswahl mit frischen und angemachten Salaten, Caprese und verschiedenen Toppings und Dressings

Gegrilltes **Antipastigemüse**

Meeresfrüchteauswahl

Tintenfischringe im Backteig, marinierte Kräutergarnele und Muscheln

Tomatensalat mit Kräutercroûtons und Petersilienvinaigrette

Bunter **Melonensalat** mit Feta und Oliven

Brotauswahl mit Butter und Frischkäsecrème

HAUPTSPEISEN

Gebratenes **Doradenfilet**

gratinieren Strauchtomaten und Rosmarinkartoffeln

Mediterran gefüllte **Hähnchenbrust** auf Tomatensugo

Linguine und mediterranes Ofengemüse

Gebratene Paprika mit Bulgur und Gemüse gefüllt

NACHSPEISEN

Mousse au Chocolate · **Zitronentartelett** im Weckglas · **Crème Brûlée**

Alternativen im Austausch gegen eine Fleischkomponente:

Gegrillter **Schweinelachs** vom Strohschwein
Ratatouille-Gemüse und Rosmarinkartoffeln

* * *

Geschmorte **Rinderbäckchen** in Portweinjus
Kartoffel-Sellerie-Püree, glasierte Möhren

Veganes Buffet

VORSPEISEN

Salatauswahl mit frischen und angemachten Salaten
und verschiedenen Toppings und Dressings

Eblysalat, Oliven, Paprika und Wiesenkräuterdressing

Gebackene **Falafelbällchen**

Tomaten-Avocado-Salat mit Korianderdressing

Asiatische Sommerrolle
mit saisonalem Gartengemüse und Glasnudeln

Ayurvedische Garten-Pickles
Eingelegtes Gartengemüse in Lavendelessig und Wiesenkräutern

Brotauswahl mit asiatische Tahini-Sesampaste, Soja-Minz-Dip und Hummus

HAUPTSPEISEN

Wokpfanne mit Bratnudeln und Frühlingsgemüse

Quinoa-Grünkohl-Strudel mit Senf-Velouté

Blumenkohl-Kartoffel-Curry mit Kokosmilch und Basmatireis

NACHSPEISEN

Granola-Schnitte mit Naturjoghurt (auf Sojabasis) und Nüssen
Geflämmtter **Mandelflan** · **Obstsalat**

Regionales Buffet

VORSPEISEN

Salatauswahl mit frischen und angemachten Salaten, Caprese und verschiedenen Toppings und Dressings

Fenchelsalat mit Orangenfilets und Apfelvinaigrette

Mariniertes **Rote Bete-Carpaccio**, Frischkäse-Nusspralinen und karamellierte Apfelspalten

Gerösteter Kartoffeltaler mit hausgebeizter Lachsforelle und Honig-Dill-Dip

Feldsalat mit Ziegenkäsetaler und Bacon-Croûtons

Zünftige Brotzeit mit verschiedenen Wurst- und Käsesorten aus der Region

Brotauswahl mit Butter und Frischkäsecrème

HAUPTSPEISEN

Gefüllte **Schweinelende** mit Waldpilzen und Rahm
Cremiger Spitzkohl und marinierten Kräuter-Senf-Kartoffeln

Oldenburger **Maishähnchenbrust** mit Sauce Bearnaise
Kartoffelgratin und junges Gemüse

Linguine mit Alfelder-Trüffelrahm

NACHSPEISEN

Apfelküchlein mit Vanillesauce · **Eierlikörcreme** · **Schwarzwälder-Kirsch-Crème**

Alternativen im Austausch gegen eine Fleischkomponente:

Geschmorte **Hirschkeule** in Wacholderjus
Klößen und Rotkohl

* * *

Gegrillte **Lammkeule** in Thymianjus
Glasierte Möhren und gebratener Serviettenknödel

* * *

Roastbeef mit Kräuterkruste und Balsamicojus
Gebratene Kartoffeltaler und buntes Rübengemüse

Vegetarisches Buffet

VORSPEISEN

Salatauswahl mit frischen und angemachten Salaten, Caprese und verschiedenen Toppings und Dressings

Gratinierte Focaccia mit mediterranem Gemüse und Kräuterpesto

Zucchini-Parmesan-Puffer mit Kräuterdip

Couscous-Taboulé mit Petersilienvinaigrette

Roter **Linsensalat**

Gefüllte Aubergine und Zucchini mit Frischkäse

Brotauswahl mit Butter, Hummus und Kräuter-Dip

HAUPTSPEISEN

Je nach Saison:

Gefüllter Butternut-Kürbis oder **Gefüllte Süßkartoffelschiffchen**
mit Rundkornreis, Fetakäse und Gemüsebrunoise

Südamerikanisches Curry

mit Kokosmilch, frischem Gemüse, Süßkartoffeln, Mais, Erdnüssen und süß-scharfem Basilikum

Gratiniertes **Auberginen-Moussaka**

NACHSPEISEN

Eton Mess mit Baiser, Crème und Frucht · **Cheesecake** im Glas

Kokos-Panna Cotta mit Raffaello-Crunch

Grillbuffet

VORSPEISEN

Salatauswahl mit frischen und angemachten Salaten, Caprese und verschiedenen Toppings und Dressings

Cremiger **Kartoffelsalat** mit Zwiebel-Speck-Stippe und frischen Gartenkräutern

Tortillasalat mit gegartem Hackfleisch, Bohnen, Mais und BBQ-Marinade

Weißkrautsalat mit Möhren und Apfeldressing

Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven

Gegrilltes **Antipastigemüse**

Brotauswahl mit Kräuterbutter und Frischkäsecreme

HAUPTSPEISEN

Marinierte **Schweinenacken- und Schweinerückensteaks** vom Sattelschwein
Gegrillte **Putensteaks**, Thüringer **Rostbratwurst** & geräucherte **Schinkengriller**

Lachsforelle im Buchenholzspan

Gefüllte **Fetapäckchen** mit Honig-Rosmarin Marinade
dazu verschiedene Dips und Saucen

Buntes **Grillgemüse** aus der Gusspfanne

Pfannenkartoffeln mit Rosmarin-Knoblauchmarinade

NACHSPEISEN

Panna Cotta mit Fruchtmark · Gegrillte **Apfelküchlein** mit Vanillesauce

Obstsalat mit griechischem Joghurt und Granolacrunch

Grosses Grillbuffet

VORSPEISEN

Salatauswahl mit frischen und angemachten Salaten, Caprese und verschiedenen Toppings und Dressings

Dijonsenf-**Kartoffelsalat** mit Frühlingslauch und Crème Fraîche

Caesars Salad mit confierter Hähnchenbrust, Romanasalat und Cherrytomaten

Wassermelonensalat mit Fetakäse, Oliven und Granatapfelvinaigrette

Mediterraner **Nudelsalat** mit Rucola, getrockneten Tomaten und Parmesan

Cremiger **Krautsalat** mit Möhren und Orangen-Joghurt-Dressing

Gegrilltes **Antipastigemüse**

Brotauswahl mit Kräuterbutter und Frischkäsecreme

HAUPTSPEISEN

Frisch vom Grill und Smoker:

Rinder-Entrecôte mit Barbacoarub

Gegrillte **Fenchel-Salsiccia** und feurige Chorizo

Schweinerippchen vom Sattelschwein mit BBQ-Sauce

Steaks vom Oldenburger **Maishähnchen** in Café de Paris-Marinade

Marinierte **Fetapäckchen** in Honig-Rosmarin-Marinade

Gegrillte **Maiskolben**, gebackene **Süßkartoffelhälften**,

Mini-Ofenkartoffeln und gegrilltes **Pfannengemüse**

dazu verschiedene Dips und Saucen

NACHSPEISEN

Panna Cotta mit Zitrusfruchtsalsa · **Cheesecake** im Weckglas

Tonkabohnen-**Crème Brûlée**

Alternativen vom Grill:

Gegrillte Racks vom Ibérico-Schwein · **Beefribs** im Kräuter Rub mit BBQ-Sauce

Meeresfrüchte-Spieß mit Black-Tiger Garnelen und Zitronengras-Lachs

Gegrillte **Rinderfilet-Medaillons** · **Beefbrisket** aus dem Smoker

Pulled Pork aus dem Smoker · Gegrillte **Lammracks**

Chicken Drumsticks mit Bier-BBQ-Sauce

GESCHMACK, REGIONALITÄT UND NACHHALTIGKEIT –
DAS IST UNSER ANLIEGEN.

Von eleganten Canapées bis deftige Currywurst,
von der klassischen Hochzeitssuppe bis zu ausgefallenen Menükreationen –
Eventcatering individuell für jeden Anlass.

Wir kümmern uns um die Köstlichkeiten und helfen
Ihnen dabei, Ihre Veranstaltung unvergesslich zu machen.

Unser Anspruch sind Ihre Wünsche.

Gerne setzen wir Ihre individuellen Speisenwünsche in die Tat um.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

