

Buffet 1



Vorspeise

Caprese mit frischem Basilikum und Balsamicocreme • Antipastiplatte • Melonen mit Serrano Schinken • Hausgemachter Kartoffelsalat nach Rheinischer Art • Vitello Tonnato • Rucolasalat mit Pinienkernen und Parmesan • Avocado-Mango-Salat • Salatplatte der Saison mit hausgemachtem Dressing • Brotkorb

Hauptspeise

Rinderbraten mit Rosmarinkartoffeln, dazu ein 4-Saison Gemüse in Butter geschwenkt • Gegrilltes mediterranes Hähnchenbrustfilet auf einem Rucolabett, dazu Kartoffelgratin • Lachsfilet in Hummersoße, dazu Basmatireis mit Safran verfeinert

Vegetarische Hauptspeise

Überbackene Crespelle mit Spinat-Ricotta-Füllung

Dessert

Mousse au Chocolate
Vanille Mascarpone mit Erdbeeren



Buffet 2



Vorspeise

Antipasti Platte • Couscous Salat nach orientalischer Art mit Minzjoghurt • Kichererbsensalat • Artischockensalat mit Pinienkernen und Schafskäse • Cigarillos – Blätterteig gefüllt mit Schafskäse • kalte Roastbeefplatte mit Remoulade • Salatplatte der Saison mit hausgemachtem Dressing • Brotkorb

Hauptspeise

Schweinefilet in Sherrysoße mit Pfifferlingen und Spätzle • Maispouardenbrust in Orangen-Basilikumsoße, dazu Schupfnudeln und 4-Saison Gemüse • Rotbarschfilet in Limettensoße, dazu Petersilienkartoffeln

Vegetarische Hauptspeise

gefüllte Paprika in Ajvar Soße, dazu Basmatireis mit Safran verfeinert

Dessert

Tiramisu
Panna Cotta mit Himbeersoße



Buffet 3



Vorspeise

Fischarrangement •

Toskanischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Oliven und Rucola • Hähnchenbrustfilet in Mandelkruste dazu ein Mango Chutney •

Feldsalat mit

Ziegenkäse und Walnüssen • Salatplatte der Saison mit hausgemachtem Dressing • Brotkorb

Hauptspeise

Krustenbraten in Rotwein Jus, dazu Rosmarinkartoffeln und Blumenkohl-Brokkoli Gemüse • Kalbsgeschnetzeltes in Thymianweißweinsöße, dazu Gnocchi • Wildlachslasagne mit frischem Blattspinat

Vegetarische Hauptspeise

Pasta mit Pesto, Rucola, Kirschtomaten und Mozzarella

Dessert

Passionsfrüchtecreme mit Schokoflocken
Schoko Mousse

Grill Buffet Basic



Vorspeise:

Kräuter Tabbouleh -
Couscoussalat mit Petersilie, Minze,
Frühlingszwiebeln und Tomaten mit Minz Joghurt •
Mediterraner Nudelsalat mit Cherry
Tomaten, Rucola und Mozzarella • Marinierte
Rosmarin Pilze • Kartoffelsalat nach Rheinischer
Art • Saisonales Salatbuffet mit
Hausgemachtem Dressing • Brotkorb mit Dips

Hauptspeise:

Kleine Rumpsteaks • Marinierte Schweinefilets •
Mediterranes Hähnchenbrustfilet • Bratwurst •
Ratatouille Gemüse in Folie • Halloumi
• Rosmarinkartoffeln • Kartoffelgratin

Dessert:

Vanille Mascarpone mit Erdbeeren • Mousse au
Chocolat

Für weitere Informationen, Anregungen oder Fragen
kontaktieren Sie uns gerne via Mail oder telefonisch:

Ali Mohammad
info@schmatzcatering.de
Tel.: 02233-6199146

Schmatz Catering Gastronomie & Event GmbH
www.schmatzcatering.de
Leyboldstr. 16
50345 Hürth



 Ihre Notizen 



/schmatzcatering