



BURG HARTENSTEIN
RESTAURANT, BIERGARTEN, BAR & EVENTS

Restaurant Touché – Burg 1 – 91235 Hartenstein

Buffet- Vorschläge

....

für Hochzeiten
Geburtstage
und
Feierlichkeiten

Liebe Gäste,

nachfolgende Buffet-Vorschläge möchten wir Ihnen als Anregung und Inspiration aufführen.

Des Weiteren sind eigene Wünsche, Ideen und Vorstellungen stets willkommen, und in einem persönlichen Gespräch gerne umzusetzen.

Ebenso sind die folgenden Buffet natürlich auch nach Ihren Wünschen frei zusammenstellbar und neu zu kombinieren.

Es können sowohl einzelne Gänge, ebenso Beilagen, ausgetauscht werden.

So können wir individuell auf Sie eingehen, wie auch vegetarische Menü oder Buffet anbieten.

Unsere Küche versucht stets nach gesundheitlichen Werten zu kochen, so verwenden wir ausschließlich Steinsalz, stellen unsere Gewürzmischungen selbst her, und versuchen Geschmacksverstärker, wie Glutamat, zu vermeiden.

Unser Fleisch kommt aus heimischen Regionen, von Metzgereien vor Ort und wird frisch zubereitet.

Bei Steaks vom Rind verwenden wir argentinisches Fleisch aus Freilandhaltung; unser „Salted-Dry-aged“ T-bone oder Clubsteak kommt aus der Oberpfalz!

Sollten Sie eine Unverträglichkeit von Lebensmitteln oder einer Zutat haben, informieren Sie uns bitte, wir werden flexibel, individuell auf Ihre Wünsche eingehen.

Bayrisch- fränkisches Traditions-Buffer

Käsebrett, verschiedene Käse mit Obatzda und Kräuterquark,
Trauben, Apfel- und Birnenspalten

Deftige Aufschnittplatte mit Pfefferbeißern und Stadtwurst,
Leberwürste, Delikatess- und Schwarzwälder Schinken, Senf,
Meerrettich und Gewürzgurke

Räucherfisch mit Baggers und Sahnemeerrettich

Tomatensalat, Gurkensalat, Krautsalat,
Feldsalat mit Croutons und Speckstreifen

Fränkische Hochzeitsuppe
mit Grießnockerln und Pfannkuchenstreifen

Ofenfrischer Schweinebraten mit Bayrisch Kraut
und Kartoffelknödel

Gebratenes Zanderfilet mit Mandelbrokkoli und
Petersilienkartoffeln

Feine Bandnudeln mit gebratenen Steinpilzen oder in Rahmsauce
an Rucola, Hobelkäse

Bayrisch Creme auf Fruchtsoße

Hausgemachte Apfelküchle/Strudel mit Vanille-Zimteis

Preis pro Pax.: 55,50 €

Italienisches Dolce Vita-Buffer:

Feiner Parmaschinken und Mailänder Salami an Honigmelone

„Vitello Tonnato“, im Sud pochierte Kalbsnuß
mit Thunfischsauce und Kapern

Gegrilltes Anti- Pasti Gemüse, mariniert mit
nativem Olivenöl und Balsamico

Salat „Caprese“, Strauchtomaten mit Mozzarella, frischer Basilikum

Feines Tomatensüppchen mit gerösteten Croutons

Bandnudeln mit Pesto und Tomatensugo

Piccata „Milanese“, Schweinemedaille in der Parmesan-Ei-Hülle,
Bratkartoffeln

Lasagne mit Gorgonzola und Blattspinat in Bechamel
und Mozzarella überbacken

Osso bucco, geschmorte Beinscheibe mit Wurzelgemüse,
Rosmarinkartoffeln

Panna Cotta im Gläschen mit Mangospiegel

Hausgemachtes Tiramisu, leckere Mascarponecrème
mit Kaffee und Amaretto getränkten Löffelbiskuit, Kakao

Bourbon-Vanilleeis mit original Zabaione (Marsalacrème)

Preis pro Pax.: 69,00 €

Käse schließt den Magen:

Parmesan vom Stück mit Honig und Aceto Balsamico
und Olio Olivo nuovo, Apfel/Birnen-Traubenplatte

Preis pro Pax: 13,50 €

Exotisches Buffet

Gebackenes Gemüse in Tempura

Gebackene Teigtaschen Frühlingsrollen und Samosa, Sweet- Chilisauce

Glasnudelsalat mit Paprikastreifen, Soja und Koriander

Curry-Cocossüppchen mit Chilifäden

Hähnchencurry mit Gemüse und Bambus
Basmati-Duftreis

Gebratene Nudeln mit Gemüsestreifen, Sojasprossen
und Schweinefiletstreifen in Teriakisauce, Knoblauch

Rinderfiletspitzen mit Zwiebel/ Paprikastreifen und Erdnüssen
Brauner Reis

Gebackene Früchte mit Honig und Vanilleeis

Thai Klebreis (Sticky) mit Mango

Crème Caramel auf Soßenspiegel mit Beeren ausgarniert

Preis pro Pax: 68,50 €

Gourmet-Feinschmecker-Buffer

Gegrillte Garnelenspieße an Knoblauchcrème

Marinierter Fenchel- Orangensalat auf Chiffonade

Verschiedene Blattsalate mit 2 erlei Dressing

Mango-Mozzarella mit Balsamicocremé und Honig

gebeizter Lachs an Dill-Senf-Sauce

Carpaccio vom Rinderfilet mariniert, gehobelter Parmesan und Rucola

Feines Hummercrèmesüppchen mit rosa Pfefferbeeren

Gegrillte Poulardenbrust im Kräuterfond
mit glaciertem Gartengemüse, Kartoffelgratin

rosa Kalbsfilet im Kräuter-Senfmantel „Provencal“,
Rosmarinjus, Kartoffelkrapfen

Orangen-Lachs auf Estragon-Weißweinsauce
Schlosskartoffeln

Hausgemachtes 2 erlei Mousse au chocolat

Frischer Fruchtsalat mit Minze

Eisbombe „Surprise“ mit Grand Marnier verfeinert

Preis pro Pax.: 89,00 €

Auf Wunsch passend zum Reparatur-Wein:

Frz. Rohmilchkäse mit Weintrauben und Feigensenf

Preis pro Person: 19,50 €

Die jeweiligen Fingerfood-Komponenten sind Vorschläge und frei kombinierbar, der jeweiligen Teilnehmerzahl/Art des Buffets entsprechend!

Als weitere Themenbüffets können wir auch ein Grillbuffet mit Country-potatoes und Folienkartoffeln; so wie Western und Tex-Mex mit Barbeque-Chicken, Chili con Carne, Spare-Ribs, und saftige Steaks vom Grill, nach Wunsch zubereitet, anbieten.

Wir hoffen, dass diese Angebote Ihnen als Anregung dienen, Ihren Vorstellungen entsprechen und bedanken uns für Ihr Interesse.

Die einzelnen Komponenten sind selbstverständlich untereinander austauschbar und nach eigenem Wunsch, unter Berücksichtigung des Preises, frei zusammen zu stellen.

Abhängig von der Gästeanzahl sind die Vorschläge reduzierbar, oder auch zu erweitern, mindestens ca. 20 Personen zur Zusammenstellung jedoch nötig.

Bei Fragen oder persönlicher Beratung stehen wir Ihnen gerne unter der Telefonnummer

+49 9152/921678

+ 49 172/8444561 oder + 49 172/2051731

FAX: +49 9152/928515

e-mail: info@restaurant-touche.de

zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Restaurant Touché