

# Buffets *2009*

## Mediterran kalt 1

### Vorspeisen

„Vitello Tonnato“ Rosa gebratener Kalbsbraten  
mit leichter Kräuter- und Thunfischsauce

„Rauchfischplatte“ mit Rauchlachs, Heilbutt, Graved Lachs, Forelle  
dazu Honig-Senf Sauce und Sahnemeerrettich

Büffel- Mozzarella mit Strauchtomaten  
Und mariniertem Thaispargel

Anti Pasti von Zucchini, Rosa Champignons, Paprika und Aubergine  
in frischen Kräutern der Lombardei

Gemischter ital. Salat mit Zucchiniestreifen, Oliven, Blattsalaten der  
Saison an einer Honig Balsamico- Vinaigrette

„Brotauswahl drei Länder“ Leckere Mövenpick Brotauswahl & Butter

Feinste Käse mit frischen Feigen und zweierlei Trauben  
dazu Feigensenf

### Dessert

Latte Macchiato Mousse mit Cantuccini-Crôutons

Frisches Obstarrangement der Saison

# Buffets *2009*

## Mediterran kalt & warm

### Vorspeisen

„Carpaccio“ Hauchdünne Scheiben vom Argentinischem Rinderfilet unter Ruccola groben Grana Padano Parmesan dazu eine leckere Balsamicomarinade

„Vitello Tonnato“ Rosa gebratener Kalbsbraten mit einer leichten Kräutersauce und Thunfischsauce

„Rauchfischplatte“ mit Rauchlachs, Heilbutt, Graved Lachs, Forelle dazu Honig-Senf Sauce und Sahnemeerettich

Büffel- Mozzarella mit Strauchtomaten und mariniertem Thaispargel

Anti Pasti von Zucchini, Rosa Champignons, Paprika und Aubergine in frischen Kräutern der Lombardei

Gemischter ital. Salat mit Zucchinistreifen, Oliven, Blattsalaten der Saison aneiner Honig Balsamico- Vinaigrette

„Brotauswahl drei Länder“ Leckere Mövenpick Brotauswahl & Butter

Feinste Käse mit frischen Feigen und zweierlei Trauben dazu Feigensenf

# *Buffets* 2009

## Mediterran kalt & warm

### Hauptgänge

„Saltimbocca“ vom Schweinefilet mit Salbei und Parmaschinken mit Feigensenfsauce, mediterranem Schmorgemüse

Piccata Milanese von der Putenbrust in Parmesaneihülle

Säuselnd gebratenes Zanderfilet auf einem Kräuterragout mit grünem & weißem Spargel dazu Kaiserschoten

### Beilagen

Rosmarinkartoffeln

Zweierlei Tagliatelle mit Tomatengemüsesugo

Gratin dauphinoise mit Parmesan (Grana Padano)

### Desserts

Latte Macchiato Mousse mit Cantuccinicrôtons

Tiramisu von Orangen mit Grand Marnier Mascarponecrème und frischen Früchten

Frisches Obstarrangement der Saison

# Buffets *2009*

## Hochzeit

### Entree

Canapées belegt mit:

Entenbrust und Sauce Cumberland

Roastbeef und Röstzwiebeln und Remoulade

Camembert und Feigensenf

### Kalt

Kleine Medaillons von der Poularde mit Walnüssen dekoriert

Flußkrebsschwänze mit Cognacrahm

Trilogie vom Lachs-Pochiertes Lachmedaillon im Kräutermantel,  
Rauchlachs mit Preiselbeermeerrettich und Graved Lachs mit  
Senf-Dill-Sauce

Büffel- Mozzarella mit Strauchtomaten und mariniertem Thaispargel

Anti Pasti von Zucchini, Rosa Champignons, Paprika  
und Aubergine in frischen Kräutern der Lombardei  
„Brotauswahl drei Länder“ Leckere Mövenpick Brotauswahl & Butter

### Warm

Schweinefilet im Parmaschinkenmantel mit Feigensenfsauce,  
Tomaten-Blattspinat und Gnocchi in Thymiansahne

Zanderfilet mit Kreseschäum auf kleinem Gurkengemüse und zweierlei Reis

# *Buffets* 2009

## Hochzeit

Piccata Milanese von der Putenbrust, In einer Parmesan-Ei-Hülle gebackenes Putensteak mit fruchtigem Tomatensugo, Brokkoli und bunte Tagliatelle

### Dessert

Mousse von heller und dunkler Schokolade mit Orangensalat

Exotischer Fruchtsalat mit Mandelkrokant

Feinste Käse mit frischen Feigen und zweierlei Trauben dazu Feigensenf

# *Buffets* 2009

## Bayrisch 1

### Kalt

Griebenschmalz, Obatzter

Radi

Wurst- und Käsebrozeit

Semmeln und gebutterte Laugenbretzel

### Warm

Original Münchener Weißwurst mit süßem Senf

Bayerischer Leberkäse

Nürnberger Rostbratwurst

Spanferkelbraten mit Dunkelbiersauce

### Beilagen

Semmelknödel, Salzkartoffeln

Sauerkraut mit Speck

Blaukraut mit Apfel

Warmer Speck-Kartoffelsalat

# *Buffets* 2009

## Bayrisch 1

### Dessert

Bayerische Crème

Zimtmousse

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce



# *Buffets* 2009

## Bayrisch 2

### Kalt

Bachforellen mit Apfelmeerrettich

Bayerische Wurstplatte

Oberbayerischer Schinkenspeck

Griebenschmalz

### Warm

Hirschgulasch mit Wacholderrahmsauce, Apfelrotkohl und Mohnspätzle

Krustenbraten mit Malzbier-Sauce und Klößen

Nürnberger Bratwürstchen mit Specksauerkraut und Stampfkartoffeln

### Beilagen

Bayerische Käsebrozeit

Obatzer

Laugenstangen, Laugenbretzel

Semmeln und Butter

# *Buffets* 2009

## Bayrisch 2

### Dessert

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Bayerische Crème

Grießpudding mit Himbeersauce

Gebackener Zimtapfel



# Buffets *2009*

## Niedersachsen 1

### Warm

Passierte Kartoffelsuppe mit Schinkenwürstchen

Spanferkelbraten

Zwiebelrostbraten vom Schwein mit Dunkelbier-Sauce, Sauerkraut und kleine gebratene Kartoffeln

### Kalt

Ammerländer Wurstspezialitäten

Niedersächsische Hausschlachtplatte

Luftgetrocknete Mettwurst, Zwiebelfleisch, Knappwurst und Schinkenspezialitäten

Steinhuder Rauchfischplatte mit Makrele, Aal, Lachsforelle dazu Apfelmeerrettich und Honig-Dill-Senf-Sauce

Emdener Matjesvariationen

mit Zwiebeln, Speckstippe und Apfel-Kräuter-Schmand

Geflügelsalat

Hausgemachter Kartoffel-Speck-Salat

Angemachte Salate-Tomatensalat, Gurkensalat, Karottensalat, Bohnensalat-Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings

„Brotauswahl“ Leckere Mövenpick Brotauswahl & Butter

# *Buffets* 2009

## Niedersachsen 1

### Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Welfenspeise mit Grappafrüchten

Bourbon Vanillequark mit exotischen Früchten

Kleine rustikale Käseauswahl



# *Buffets* 2009

## Gourmet 1

### Vorspeisen

Exotischer Glasnudelsalat mit Flußkrebsschwänzen und Mango

Lachsmedaillons mit Sauce Vinaigrette

Graved Lachs mit Dillrahmsauce

Steinhuder Räucheraal mit Preiselbeermeerrettich

Rehrücken mit Apfelchuntney

Kleine Medaillons von der Poularde mit Walnüssen dekoriert

Barbarie-Entenbrust mit Honig-Schalotten

Roastbeef-Rosa- mit gegrilltem Gemüse und Kräutersauce

Angemachte Salate-Tomatensalat, Gurkensalat, Karottensalat,

Bohnensalat-Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings

„Brotauswahl drei Länder“ Leckere Mövenpick Brotauswahl & Butter

Feinste Käse mit frischen Feigen und zweierlei Trauben

dazu Feigensenf

# *Buffets* 2009

## Gourmet 1

### Hauptgänge

Entrecôte rosa gebraten mit frischen Edelpilzen  
Rosmarinjus und Zucchini Gemüse, Kartoffelgratin

Zarte Rehkeule in Wacholderrahm  
mit Pfifferlingen, Rot- und Rosenkohl, Aprikosen-Gnocchi

Zanderfilet in Weißwein pochiert mit Gemüsejulienne und Krabben in  
Safransauce, zweierlei Reis

### Dessert

Vanille- Limonencreme mit Erdbeermark  
Mousse au chocolat mit Grappa Aprikosensauce  
Crème brûlée

# Buffets *2009*

## Gourmet 2

### Warm

Hummerschaumsüppchen mit Flusskrebssen und Fleuron

Edelfischragout mit Wildem Reis

Rinderfilet mit Morchelrahmsauce feine Keniabohnen

Gratinierte Kartoffeln, Risoleekartoffeln

### Kalt

Austernplatte auf Crushed Eis, Chesterbrot und Zitrone

Ganzer Salm "Bellevue"

Geräucherter Lachs

Graved Lachs "Hausgebeizt" weißer Heilbutt

Entenbrust mit Sauce Cumberland

Spargelplatte (Saisonbedingt)

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Roastbeefröllchen mit Sauce Remoulade

Geflügelplatte mit exotischen Früchten

Frische Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

Tomatensalat mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum

Brotauswahl Deluxe des Hauses Mövenpick und Butter

### Warm

Tiramisu

Gefüllte Windbeutel auf Kirschspiegel

Exotischer Obstsalat

Weißer und brauner Mousse au Chocolat

Französische Käseauswahl vom Brett

# Buffets *2009*

## Spanien

### Vorspeisen

Escalivada (gegrillte Paprika und Auberginen in Chilisauce)

Serrano Schinken mit Feige und Melone

Tomatitos de queso de cabra (Partytomaten mit Ziegenkäse und Olivenöl)

Chorizo (Paprikasalami)

Champinones al ajillo (Knoblauchchampignons)

Zander al allioli (Zander mit Knoblauchsauce)

Pipirrana (Gemüsesalat mit Kabeljau)

Trempe (Bunter Salat von den Balearen)

Gazpacho

Sauce Aioli

### Warm

Pollo en salmorejo (Maisgeflügel in Paprika Knoblauchsauce)

Pikante Fleischklößchen in Tomatensauce

Bechamelkartoffeln, Kurkuma Butterreis

### Dessert

Crema Catalan (Spanische Mandelcreme)

Manchegokäse mit frischem Wein

# *Buffets* 2009

## Grillbuffet 1

### Warm

Eingelegte Holzfällersteaks  
Grobe Bauernbratwürstchen  
Putensteaks lecker mariniert

### Kalt

Deftiger Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln  
Italienischer Nudelsalat mit frischem Ruccola  
Deftiger Krautsalat mit Speckwürfelchen  
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven

3 verschiedene Grillsaucen und Senf, Ketchup

Baguetteauswahl aus dem Hause Mövenpick



# Buffets 2009

## Grillbuffet 2

### Warm

Frisch vom Holzkohlegrill mit leckeren Marinaden:

Bratwurst / Schinkengriller

Schweinerückensteak

Putensteaks

Rumpsteaks

Garnelenspieße lecker mariniert (auch andere Fischgerichte möglich)

Gemüsespieße in Kräutern und Olivenöl

Frisch gebackene Ofenkartoffeln mit Kresse- Quark

### Kalt

Antipasti von Zucchini, Aubergine, Paprika und Champignons mit feinen Kräutern

Italienischer Pennesalat mit Ruccola und frischem Gemüse

Griechischer Bauernsalat dazu Schafskäse und Oliven

Chicoree- Obstsalat

Thunfischsalat mit Paprika, Zwiebeln und Balsamico Vinaigrette

„Caprese“ Tomaten mit Büffelmozzarella und hausgemachtem Basilikumpesto

# *Buffets* 2009

## Grillbuffet 2

### Dessert

Frisches Obstarrangement der Saison

Leichtes Joghurt Panna Cotta mit frischen Erdbeeren

