



Buffetvorschläge



Ob deftig-rustikal oder raffiniert-modern, ob opulentes Hochzeitsessen oder leichtes Fingerfood – mit unserer Buffetauswahl haben Sie alle Möglichkeiten und eine unglaublich leckere Vielfalt. Und mit unseren Themenbuffets können Sie Ihre Gäste auf eine kulinarische Reise schicken: vom Amerikanischen Buffet über Köstlichkeiten aus Asien bis zu der mediterranen Vielfalt Italiens ist es im Fuchsbachtal nur ein Katzensprung.



American Diner

(ab 25 Pax)

„Cole slaw“ Krautsalat mit saurer Sahne

„Ceasar Salad“

Thunfisch-Mais-Salat

Kartoffelsalat mit Honig-Senfsauce

Scheiben von Black „Angus Roastbeef“ mit Sahnemeerrettich

Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

Baguette und Butter

Maiscrèmesuppe

Mit Honig glasierte Truthahnbrust

Burger zur Selbstbelegung

Kleine „New York Strip Steaks“

Mais-Gemüse und Kidneybohnen

Kartoffelecken und French Fries

Donuts

Brownies

Crème brûlée

American cheesecake

€ 42,00 pro Person

Deutsches Buffet

(ab 25 Pax)

Schwarzwälder Katenschinken mit Essig-Gemüse

Niedersächsischer Heringssalat

Tomatensalat mit roten Zwiebeln

Gurkensalat mit Dill und Sauerrahm

Geräucherte Fischvariation mit Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Honigsauce

Tafelspitz mit grüner Sauce

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Brotkorb mit Butter

Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen und Eierstich

Kasseler mit Sauerkraut und Senfsauce

Kleine knusprige Schweinshaxen

Petersilienkartoffeln

Gemüsevariation

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Bayrisch Crème

Rote Grütze mit Vanillesauce

Vanillepudding mit Erdbeersauce

Schokoladenmousse

Deutsche Käseauswahl mit Weintrauben

€ 38,00 pro Person

Asiatisches Buffet

(ab 25 Pax)

Rindfleischsalat mit Streifen vom Zwiebellauch

Glasnudelsalat mit Shrimps, Sprossen und Sojasauce

Krabbenchips mit Chili Dip

Wan Tan und Dim Sum mit Mango Dip

Asiatischer Putensalat

Yakitorispieße

Chinakohlsalat mit Chili

Malaiische Kokossuppe mit Zitronengras aromatisiert

Knusprige Streifen von der Hähnchenbrust auf roter Currysauce

Tilapia in Paprika-Ingwersauce

Rindergeschnetzeltes „Chop Suey“

Jasminreis

Gebratene Mie-Nudeln

Wokgemüse mit Sojasauce

Schokoladen-Ingwermousse

Exotische Obstplatte

Crème brûlée von der Kokosnuss

Mangocrème mit Fruchtmark

Eisauswahl

€ 48,00 pro Person

Mediterranes Buffet

(ab 25 Pax)

„Ensalada Catalana“ Salat mit reifen Tomaten, Paprika,
Artischocken und Sardellen

Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Basilikum

„Pulpo a feira“ – Krake mit Paprika und Meersalz

Italienische Wurstspezialitäten an Cavailon Melone

Antipasti-Gemüse mit gebratenen Paprika, marinierten Champignons und eingelegten Zucchini

Tomate Mozzarella mit Basilikumpesto und Balsamicoglace

Große Salatbar mit verschiedenen Dressings

Brotkorb mit Ciabatta und Butter

„Gazpacho andaluz“- kalte andalusische Gemüsesuppe

Milchlammkeule am Buffet tranchiert

Ragout von Bohnen und getrockneten Tomaten

Putensteaks mit Salbei, Schinken und Parmesan gratiniert

Bandnudeln tricolore und zweierlei Saucen

Paprika-Kartoffel-Gemüse

Patatas fritas

Gemüsevariation

Mousse de limon

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Tiramisu

Salat von frischen Früchten

Italienische Käseauswahl mit Grissini und Feigensenf

€ 45,00 pro Person

„Sporthotel Fuchsbachtal“ Buffet

(ab 25 Pax)

Im Ganzen pochierter Lachs mit Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Honigsauce

Räucherfischauswahl von Lachs, Forelle und Makrele

Salat vom Champignon und Austernpilz mit Frühlingslauch und kleinen Tomaten

Italienische Spezialitätenplatte mit Parmaschinken, Pancetta,

Fenchelsalami und Coppa di Parma

Tomate Mozzarella mit Basilikumpesto

Blattsalatauswahl mit verschiedenen Dressings

Deutsche Käseauswahl mit Weintrauben

Brotkorb mit Butter

Tomatenconsommé mit Condiments

Rosa gebratenes Roastbeef unter einer Kräuterkruste

Kalbsbäckchen mit Vanillejus

Buntbarschfilet in „Pernod-Sauce“

Thymiankartoffeln

Butterreis

Gemüsevariation

Crème brûlée

Mousse von dunkler Schokolade mit Vanillesauce

Hausgemachter Käsekuchen

Salat von Früchten

Beeren-Joghurt-Terrine

€ 47,00 pro Person

Rustikales Buffet

(ab 25 Pax)

Blattsalatauswahl mit dreierlei Dressings, Balsamicoessig und Olivenöl

Geröstete Nüsse, Kräuter-Croûtons und geraspelter Parmesan

Grüne und schwarze Oliven

Tomatenecken und Gurkenscheiben

Matjestatar mit Schnittlauch auf Pumpernickel

Antipasti von Paprika, Pilzen, Zucchini, Zwiebeln und Tomaten

Brotkorb mit Butter

Kartoffel-Lauchsuppe

Schweinefilet mit Champignonsauce

Rotbarsch auf Gurkengemüse und Senfsauce

Gemüse-Schupfnudelpfanne

Frischer Obstsalat

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

€ 30,00 pro Person

Mitternachtsimbiss

Imbiss I

Variation von deutschem und französischem Käse
mit frischen Früchten, Grissini und Feigensenf

Brotkorb und Butter

€ 12,50 pro Person

Imbiss II

Currywurstpfanne

Käse-Obstspieße

Ofenfrisches Laugengebäck mit Kräuterquark

€ 12,00 pro Person