

Canapés auf Kaviarbroten

Unsere beliebtesten Canapés bieten wir Ihnen bereits ab einer **Mindestbestellmenge von 10 Stück pro Sorte** an:

Angemachter Frischkäse mit Pistazien

Ei - Tomate - Gurke

Französischer Brie

Geräucherte Putenbrust

Gegrillter Schweinebraten

Italienische Salami

Mild geräucherter Rohschinken

Mildes Kasseler

Saftig gekochter Hinterschinken

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Blauschimmelkäse

Gruyere

Forellenfilet auf Gurkenscheibe mit Sahnemeerrettich

Comte

Gefüllte Poulardenbrüstchen auf Waldorfsalat

Kalbsbratenröllchen mit Waldorfsalat

Parmaschinken mit Melonenkugeln

Roastbeef mit Remoulade

Schweinefilet mit Zwergtomate

Tete de moine

Crevetten mit Cocktailsauce

Lachstartar mit Wasabi

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Barbarie Entenbrust

Trüffelsalami

Unsere Snacks für den kleinen Hunger

Folgende Snacks können wir Ihnen ab einer **Mindestbestellmenge von 10 Stück pro Sorte** anbieten:

Gebäck gebuttert oder natur

Laugenbrezel

Partylaugengebäck

Käsegebäck

Parmesanchips

Wraps gefüllt mit

mediterranem Gemüse

Chicken und Avocado

Ziegenfrischkäse, Waldhonig,
gerösteten Walnüssen, Eisbergsalat und Radicchio

Cocktailhappen

Zwergtomaten mit Mozzarella und Basilikum am Spieß

Vitello-Tonnato Röllchen

Garnelenspieß mit frischer Gurke

Räucherlachsrollis mit Safran-Cremefraiche

Räucherlachsrollis mit Limonen-Cremefraiche

Kleine Brioche mit

Gekochtem Schinken und Silberzwiebeln

Parmaschinken

Französische Salami und Cornichons

Räucherlachs

Brie auf Feigensenf

Salate in kleinen Gläsern

Anti-Pasti Salat mit

Artischocken, Tomaten und Champignons

Bulgursalat auf Joghurdip

Elsässer Wurstsalat

Geflügelsalat mit frischen Pfifferlingen

Griechischer Bauernsalat

Tomate-Mini-Mozzarella mit frischem Basilikum

Waldorfsalat

Folgende Snacks können wir Ihnen ab einer
Mindestbestellmenge von 10 Stück pro Sorte anbieten:

Fingerfood - warm

Fleisch:

Blätterteigroulade mit Hackfleischfüllung
Quiche Lorraine
Blätterteigkissen mit Schinken und Käse-Füllung
Piroggen mit würziger Fleischfüllung
Freiburger Fleischküchle mit Senfcreme
Barbecued Chickenlegs
Mini Putenschnitzel in der Mandelkruste mit Currychutney
Hähnchenbrust im Parmesanmantel

Vegetarisch:

Frühlingsrollen mit süß-sauer-scharfe Asiasauce
Lauchquiche
Quiche Provencale mit Zucchini und Tomate

Fingerfood - süß

Mini Plundergebäck
Mini Butterkuchen
Brownie Ecken
Kleine Obstkuchenstücke vom Blech
Kleine Donauwelle
Gebäckmischung
Butterkuchen

Obstkorb

Desserts

Panna Cotta mit Erdbeermark
Himbeercreme
Schwarzwälder Kirschcreme
Cappuccinomousse
Mousse au chocolat

Folgende Snacks können wir Ihnen ab einer
Mindestbestellmenge von 30 Stück pro Sorte anbieten:

Verschiedene Brötchen belegt mit

- ½ belegte Brötchen - bunt gemischt
- ½ belegte Brötchen mit Forellenfilet oder Roastbeef
- ½ belegte Brötchen mit Räucherlachs
- ½ belegte Körner-Roggenbrötche – bunt gemischt
- belegte Brötchen (mit Deckel) - bunt gemischt
- ½ belegte Partybrötchen - bunt gemischt
- ½ belegte Laugenbrötche - bunt gemischt
- belegte Laugenstangen (mit Deckel) mit Frischkäse,
Schinken, Salami oder Käse – bunt gemischt

Focaccia mit

Ziegenkäse, Ricotta und Kirschtomate

Mini Pitataschen gefüllt mit:

- Coleslaw und Gyros
- Hähnchenbrust und Curry
- Hackfleisch und Tomate
- Orientalischem Hummus und gegrilltem Gemüse

Wraps gefüllt mit

- pikante Thunfischpaste mit Kapern
- Curry und Shrimps

Cocktailhappen

- Mini Muffins mit Speck und Käse
- Pikante Meatballs mit Chilidip
- Vegetarische Anti-Pasti in Balsamico mariniert
- Gefüllte Zucchinirollchen mit Frischkäse „Pomodori“
- Geröstete Vollkornbrotchen mit Gorgonzola
und getrocknete Cranberries
- Petit Fours von Roquefort mit Walnüssen und Feigensenf
- Kräuter-Crepes mit Räucherlachs und Zitronencreme
- Duo von geräucherter Forelle und Roter Beete
- Roastbeefrollchen mit Wasabicreme
- Chorizo- Papayaspießchen

Crostinis mit

- Roter Beete und Meerrettich
- pikanter Thunfischpaste und Kapern
- Ziegenfrischkäse, Tomate und Oliven

pikantem Lachstatar
Folgende Snacks können wir Ihnen ab einer
Mindestbestellmenge von 30 Stück pro Sorte anbieten:

Minipizza mit

Sardellen
Schinken
Vegetarisch
Rotem Curry, Ananas und Ente
Grünem Curry, Bambus und Hähnchen

Kleine Brioche mit

Schinkencreme
Chorizo
Lachscreme
Gebratene Zucchini, Paprika und Hummus
Hummus und Entenbrust

Englische Fingersandwiches

Gehacktes Ei in Senfcreme und Salat
Thunfischpaste mit Ei und Kapern
Putenschinken mit Waldorfsalat
Gekochter Schinken und Gouda

Salate und Köstlichkeiten in kleinen Gläsern

Bulgursalat auf Joghurt mit gebratenem Lammhähnchen
Farfallesalat mit Krebschwänzen
Forelle aus dem Schwarzwaldrauch
auf Rote Beete Salat mit Meerrettichschaum
Mallorquischer Gemüsesalat mit Oliven und Mozzarella
Mattjestöpfchen „Hausfrauen Art“
Markgräfler Spargelsalat mit Schinkenstreifen
Ochsenmaulsalat mit roten Zwiebeln
Quinoa Salat mit Gemüse
Ratatouille-Salat mit gebratenem Schafskäse
Rote Beete Salat mit Granatapfelsaft und Walnüssen
Salat von Wassermelone mit Feta-Käse
frischer Minze und einem Hauch von Chili
Thunfischsalat mit Kichererbsen und Gemüse
Tofucake auf Paprikastreifen
Ziegenkäse mit Erdbeersalsa

Folgende Snacks können wir Ihnen ab einer
Mindestbestellmenge von 30 Stück pro Sorte anbieten:

Fingerfood – warm

Fisch:

Spinat-Shrimps-Küchle
Quiche mit Broccoli und Crevetten
Quiche mit Räucherlachs und Lauchstreifen
Garnelen im Backteig mit Asiasauce

Fleisch:

Mini Nürnberger Würstchen im Blätterteig
Gyrosspießchen mit Zaziki
Mini Wiener Kalbschnitzel, Sauce Remoulade

Vegetarisch:

Falaffel mit Joghurt Minzsauce
Gemüsequiche
Käseküchle mit Gorgonzola und Blattspinat
Spinattaschen mit Schafskäse
Tarte mit frischem Spargel (saisonbedingt)
Camenberttarte mit Birnen
Tarte mit Pomodori-Ziegenkäse
Pfefferlingküchlein (saisonbedingt)

Folgende Snacks können wir Ihnen ab einer
Mindestbestellmenge von 30 Stück pro Sorte anbieten:

Fingerfood – süß

Erdbeeren im Schokoladenmantel
Rosinenschnecke
kleine Buttercroissant
Hefezopf
Nusszopf
Süße gefüllte Croissants
Kleine Windbeutel mit Himbeersahne
Muffin
Obsttörtchen

Desserts

Limonencreme
Mangomousse
Marinierter Fruchtsalat
Topfenmousse mit Himbeermark
Grapefruit- Camparigelee
Apfeltiramisu
Rote Grütze mit Vanillesauce
Bayrische Haselnusscremé
Lebkuchenmousse
Eierlikörmousse
Tiramisù

Saisonal

Erdbeertiramisu
Erdbeer- Rhabarbergrütze

Kalte Platten

Delikate Fischvariation

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Geräucherter Nordseelachs mit Sahnemeerrettich
Grönlandshrimps in Cocktailsauce

Bratenplatte – köstlich präsentiert

Zartes Roastbeef
Kalbsbraten
Schweinebraten
Mild geräuchertes Kasseler
Gebratenes Geflügel

dazu liefern wir eine pikante Sauce Remoulade

Wurst- und Schinkenplatte

Mit Spezialitäten aus eigener Produktion

Käsebrett

Aus unserer reichhaltigen Käseauswahl arrangieren wir ein
ausgesuchtes Sortiment und garnieren mit frischen
Früchten der Saison

- Vorschlag I -

Partybrötchen bzw. Canapés belegt mit

Geräuchertes Forellenfilet auf Gurkenscheibe
mit Sahnemeerrettich
Kleine Laugenbrötle mit Speckwürfele
Mildes Kassler
Schnittlauchbrot
Französischer Brie
Angemachter Frischkäse mit Pistazien

Warme Snacks

Kalbfleischküchle mit Senfcreme
Mini Nürnbergerle im Blätterteigmantel
Blätterteigkissen mit Käse-Schinken-Füllung
Lauch-Käse-Törtchen

Süßigkeiten

Hausgemachter Butterkuchen
Frischer Obstkuchen vom Blech

Wir bieten die oben genannte Auswahl
in verschiedenen Größenordnungen an.

Bei 6 Einheiten beträgt der Preis € 10,50 pro Person
Bei 8 Einheiten beträgt der Preis € 14,00 pro Person
Bei 10 Einheiten beträgt der Preis € 17,50 pro Person
Bei 12 Einheiten beträgt der Preis € 21,00 pro Person

Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. MwSt.

- Vorschlag II -

Partybrötchen bzw. Canapès belegt mit

Pikantes Lachstatar mit Wasabi
Wraps mit Curry und Shrimps
Geräucherte Putenbrust auf Waldorfsalat
Hauseigener, roher Schinken mit Melone
Kirschwassersalami
Crostini mit Ziegenfrischkäse, Tomaten und Oliven
Gefüllte Zucchini mit Frischkäse
Comte
Bavaria blue mit Traube

Warme Snacks

Quiche Lorraine
Freiburger Schnecke
Blätterteigtaschen mit Spinat und Schafskäse

Süßigkeiten

Himbeercreme
Mousse au Chocolat

Wir bieten die oben genannte Auswahl
in verschiedenen Größenordnungen an.

Bei 6 Einheiten beträgt der Preis € 13,00 pro Person
Bei 8 Einheiten beträgt der Preis € 17,00 pro Person
Bei 10 Einheiten beträgt der Preis € 21,00 pro Person
Bei 12 Einheiten beträgt der Preis € 25,00 pro Person

Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. MwSt.

Badisches Buffet „Wochenmarkt in Freiburg“

Vorspeisen

Gebuttertes Schnittlauchbrot
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Zanderterrine mit Cocktailsauce
Schwarzwälder Schinkenspezialitäten
Geflügelterrine mit Wildpreiselbeeren
Waldorfsalat
Rindfleisch mit Sauce Vinaigrette
Spanferkelsülze „Markgräfler Art“

Warme Speisen

Steinchampignons in Kräuterrahm mit hausgemachten Spätzle

Gebratenes Schweinefilet an Rahmsauce
mit Muskat-Schupfnudeln und Gemüse vom Freiburger Wochenmarkt
Lauchkuchen

Salate

Gemischte Blattsalate der Saison
Gurkensalat mit Dillrahm
Tomatensalat

Dessert

Schwarzwälder Kirschcreme mit Schattenmorellen
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Salat von frischen Früchten

Rustikales Käsebrett mit Bibiliskäs und Radieschen
Diverses, deftige Brotsorten, Buttertöpfchen und Griebenschmalz

Preis pro Person € 31,00

zzgl. MwSt. Diese Buffetzusammenstellung ist ab 30 Personen konzipiert.

Italienische Tafelfreuden

Vorspeisen

Scampi in Knoblauch-Kräutermarinade
Melone mit Parmaschinken
Mortadella und Salami
Artischockenherzen in Olivenöldressing
Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum
Gebratene Auberginen und Zucchini
Anti-Pasti-Salat mit Rucola
Eingelegte rote und gelbe Paprika
Gartenfrische Blattsalate mit Balsamico-Dressing
Grüne und schwarze Oliven

Warme Speisen

Tomaten-Zucchini-Tarte mit Kräutern
Schweinefiletmedaillons mit Portweinjus und Gorgonzola
Tagliatelle

Toskanisches Hähnchen mit Rosmarin
und geschmortem Gemüse

Desserts

Cappuccinocreme
Panna Cotta mit frischem Erdbeermark
Salat von frischen Früchten

Auswahl an Italienischem Käse
Pane, Ciabatta
Grissini

Preis pro Person € 34,50

zzgl. MwSt.

Diese Buffetzusammenstellung ist ab 30 Personen konzipiert.

Drei Ländereck Buffet

Vorspeisen:

Französischer Gemüsesalat
Rose vom hausgebeizten Lachs mit Dillsenfauce
Forellenfilet aus dem Schwarzwaldrauch mit Sahnemeerrettich
Basler Filetpastete mit Wildpreiselbeeren und Waldorfsalat
Luftgetrockneter Schinken aus den Vogesen mit Charantaise Melone
Geflügelsalat mit Pfifferlingen und frischem Lauch
Tomatensalat mit Basilikum
Gemischte Blattsalate mit Gurke, frischen Champignons, Radieschen
Marinierte Auberginen und Zucchini

Hauptgang

Geschnetztes von der Truthahnbrust "Züricher Art"
mit hausgemachten Spätzle

Zartes Roastbeef, rosa gebraten
Gemüse vom Freiburger Wochenmarkt
Pommes Gratin

Desserts

Mousse au chocolat
Schwarzwälder Kirschcreme mit Schattenmorellen
Fruchtsalat

Käsespezialitäten aus der Region mit Früchten garniert
Diverse Brotsorten und gesalzene Butter

Preis pro Person € 37,50
zzgl. MwSt.

Diese Buffetzusammenstellung ist ab 30 Personen konzipiert.