



BUFFET-VORSCHLÄGE



*für Hochzeiten, Geburtstage
&
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

*Rustikale Schinkenplatte, bestehend aus Delikatess- und Schwarzwälder Schinken, Senf,
Meerrettich und Gewürzgurke*

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

*Deftige Aufschnittplatte mit Pfefferbeißern und Stadtwurst,
Hausmacher Leberwürste und Preßsack*

Forellen- und Makrelenfilet mit Baggern und Sahnemeerrettich

*Tomatensalat, Gurkensalat, Krautsalat,
Feldsalat mit Croutons und Speckstreifen*

*Fränkische Hochzeitsuppe
mit Grießnockerln und Pfannkuchenstreifen*

*Ofenfrischer Schweinebraten mit Bayrisch Kraut
und Kartoffelknödel*

*Gebratenes Saiblingsfilet mit Mandelbrokkoli und
Petersilienkartoffeln*

Fränkische oder Nürnberger Bratwürste mit Senf

Bayrisch Creme auf Fruchtsoße

Hausgemachte Apfelküchle mit Vanille-Zimteis

Preis pro Pax.: 38,50 €

Italienisches Dolce Vita-Buffer:

Feiner Parmaschinken und Mailänder Salami an Honigmelone

*„Vitello Tonnato“, in Weißwein pochierte Kalbsnuß
mit Thunfischsauce und Kapern*

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

Salat „Caprese“, Strauchtomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

Rucolasalat mit Pinienkernen und gehobeltem Parmesan

** * * **

Feines Tomatensüppchen mit gerösteten Croutons

** * **

Bandnudeln mit Pesto, Oliven und Tomatenkonfit

*Piccata „Milanese“, Schweinefilet in der Parmesan-Ei-Hülle,
Rosmarinkartoffeln*

*Lasagne vom Lachsfilet und Blattspinat in Bechamel
und Mozzarella überbacken*

** * * **

Panna Cotta im Gläschen mit 2 erlei Soßenspiegel

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

Bourbon-Vanilleeis mit original Zabaione(Marsalacrème)

Preis pro Pax.: 44,50 €

zusätzlich:

*Parmesan vom Stück mit Honig und Aceto Balsamico
und Olio Olivio nuovo, Ananas-Traubenplatte*

Preis pro Pax: 9,50 €

Exotisches Buffet

Gebackenes Gemüse in Tempura

Gebackene Teigtaschen Frühlingsrollen und Samosa, Sweet- Chilisauce

*Malayische Satéspieße
von der Pute mit Erdnussoße*

Glasnudelsalat mit Paprikastreifen, Soja und Koriander

Curry-Cocossüppchen mit Chilifäden

*Hähnchencurry mit Gemüse und Bambus
Duftreis*

Gebratene Nudeln mit Gemüsestreifen und Sojasprossen in Teriaki

Fischfilet in süß-sauer Soße mit Lychee

Mariniertes Rinderfilet auf indischem Naan- Fladenbrot

Gebackene Früchte mit Honig und Vanilleeis

Thai Klebreis mit Mango

Preis pro Pax: 46,50 €

Gourmet-Feinschmecker-Buffer

Gegrillte Garnelenspieße an Knoblauchcrème

Marinierter Fenchel- Orangensalat auf Chiffonade

Verschiedene Blattsalate mit 2 erlei Dressing

Mango-Mozzarella mit Balsamicocremé und Honig

mit Orangenpfeffer gebeizter Lachs an Dill-Senf-Sauce auf Chicoreeschiffchen

Carpaccio vom Rinderfilet mariniert, gehobelter Parmesan und Rucola

Feines Hummercrémsüppchen mit Paprikawürfel

*Gegrillte Poulardenbrust im Kräuterfond
mit glaciertem Gartengemüse, Kartoffelgratin*

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

*Seeteufelfilet auf Tomatenkonfit, Basilikum
und Buttertrüffelnudeln*

Hausgemachtes 2 erlei Mousse au chocolat

Frischer Fruchtsalat mit Minze

Eisbombe „Surprise“ mit Grand Marnier und Mangosauce

„Crème Caramel auf Soßenspiegel mit Beeren ausgarniert

Preis pro Pax.: 59,00 €

Auf Wunsch passend zum Reparatur-Wein:

Frz. Rohmilchkäse mit Birnen- und Feigensenf

Preis pro Person: 10,50 €

Fingerfood- Buffet/Stehempfang

„Canapés“, verschieden belegt...

Mailänder Salami 2,80 € Camembert-Apfel 2,70 € Tomate–Mozzarella 2,70 € Parmaschinken
2,90 € Frischkäse 2,20 € Räucherlachs 2,90 €
roher Schinken 2,70 €

3 Bruschetta-Scheiben 5,90 € ...oder 3 Knobi- Baguette 4,90 €

3 fränkische Vesperscheibchen rustika (Schwarzbrotsscheiben mit Leberwurst, Aufschnitt,
Schnittkäse) 4,90 €

Melonenspieß mit Räucherschinken 2,90 €

Käsespieß gesteckt mit Kirschtomate oder Weintraube und Olive 1,90 €

Saté-Spieß mit Salsa oder Erdnußsoße 2,50 €

2 Mozzarellasticks mit Dip 2,90 € / Baby-Mozzarella mit Kirschtomate 2,20 €

Chicken-nugget mit Dip 2,90 €

...auch möglich mit Kartoffelsalat im Glas 3,50 €

½ Bagers mit Keta-Kaviar und Sauercreme 3,90 €

Black tiger-Garnele gespießt mit Oliven und Tomate 3,90 €

Nürnberger Bratwurst auf Wein-Sauerkraut 2,20 €

„Albondigas“ Fleischbällchen in Tomatenkonfit 2,50 €

½ Rösti mit Räucherlachs und Sauercrème 3,00 €

Quiche Lorraine mit Sauercrème 2,90 €

Wrap mit Schinken-Käse-Salat 3,00 €

Wrap mit Räucherlachs und Sauercrème 3,50 €

Currywurst im Glas 3,50 € / Mini-Cheeseburger 3,90 €

Tempura-Spieß mit Gemüse, süß-sauer-Sauce 3,50 €

2 Mini-Frühlingsrollen mit süß-sauer-Sauce 2,20 €

2 „Samosa“, gebackene asiatische Teigtasche 2,90 €

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

Als weitere Themenbüffets können wir auch 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