



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

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 Apfelkühle 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 Olivo 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 Erdnusssoße

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-Bufferet

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-Buffer/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 rustikal
(Schwarzbrotsscheiben mit Leberwurst, Aufschnitt, Schnittkäse) 4,90€

Melonenspieß mit Räucherschinken 2,90€

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

Gurkenschiffchen mit Frischkäse gefüllt und getrockneter Tomate 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 Baggers 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 Sauercreme 3,00€

Quiche Lorraine mit Sauercreme 2,90€

Wrap mit Schinken-Käse-Salat 3,00€

Wrap mit Räucherlachs und Sauercreme 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