



**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

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

Deftige Aufschnittplatte mit Pfefferbeißern und Stadtwurst,  
Leberwürste und Pressack, Delikatess- und Schwarzwälder Schinken,  
Senf, Meerrettich und Gewürzgurke

Räucherfisch mit Baggers und Sahnemeerrettich

\*\*\*\*

Tomatensalat, Gurkensalat, Krautsalat,  
Feldsalat mit Croutons und Speckstreifen

\*\*\*\*

Fränkische Hochzeitsuppe  
mit Grießnockerln und Pfannkuchenstreifen

\*\*\*\*

Ofenfrischer Schweinebraten mit Bayrisch Kraut  
und Kartoffelknödel

Gebratenes Zanderfilet mit Mandelbrokkoli und  
Petersilienkartoffeln

Feine Bandnudeln mit gebratenen Steinpilzen oder in Rahmsauce  
An Rucola, Hobelkäse

\*\*\*\*

Bayrisch Creme auf Fruchtsoße

Hausgemachte Apfelkühle/Strudel mit Vanille-Zimteis

Preis pro Pax.: 49,50 €

## **Italienisches Dolce Vita-Bufferet:**

Feiner Parmaschinken und Mailänder Salami an Honigmelone

„Vitello Tonnato“, im Sud pochierte Kalbsnuß  
mit Thunfischsauce und Kapern

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

Salat „Caprese“, Strauchtomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

\*\*\*\*

Feines Tomatensüppchen mit gerösteten Croutons

\*\*\*

Bandnudeln mit Pesto und Tomatenkonfit

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

Lasagne vom Lachsfilet und Blattspinat in Bechamel  
und Mozzarella überbacken

Osso bucco, geschmorte Beinscheibe mit Gemüse

\*\*\*\*

Panna Cotta im Gläschen mit Soßenspiegel

Hausgemachtes Tiramisu, leckere Mascarponecrème  
mit Kaffee getränkten Löffelbiskuit und Kakao

Bourbon-Vanilleeis mit original Zabaione (Marsalacrème)

Preis pro Pax.: 59,00 €

zusätzlich:

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

Preis pro Pax: 12,50 €

# Exotisches Buffet

Gebackenes Gemüse in Tempura

Gebackene Teigtaschen Frühlingsrollen und Samosa, Sweet- Chilisauce

Indischer Linsensalat

Glasnudelsalat mit Paprikastreifen, Soja und Koriander

\*\*\*\*

Curry-Cocossüppchen mit Chilifäden

\*\*\*\*

Hähnchencurry mit Gemüse und Bambus  
Duftreis

Gebratene Nudeln mit Gemüsestreifen und Sojasprossen  
und Rinderfiletstreifen in Teriakisauce

Rinderfiletspitzen mit Zwiebel/ Paprikastreifen und Erdnüssen  
Brauner Reis

\*\*\*\*

Gebackene Früchte mit Honig und Vanilleeis

Thai Klebreis mit Mango

Crème Caramel auf Soßenspiegel mit Beeren ausgarniert

Preis pro Pax: 58,50 €

# **Gourmet-Feinschmecker-Buffet**

Gegrillte Garnelenspieße an Knoblauchcrème

Marinierter Fenchel- Orangensalat auf Chiffonade

Verschiedene Blattsalate mit 2 erlei Dressing

Mango-Mozzarella mit Balsamicocremé und Honig

gebeizter Lachs an Dill-Senf-Sauce

Carpaccio vom Rinderfilet mariniert, gehobelter Parmesan und Rucola

\*\*\*\*

Feines Hummercrèmesüppchen mit rosa Pfefferbeeren

\*\*\*\*

Gegrillte Poulardenbrust im Kräuterfond  
mit glaciertem Gartengemüse, Kartoffelgratin

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

Orangen-Lachs auf Estragon-Weißweinsauce  
Schlosskartoffeln

\*\*\*\*

Hausgemachtes 2 erlei Mousse au chocolat

Frischer Fruchtsalat mit Minze

Eisbombe „Surprise“ mit Grand Marnier verfeinert

Preis pro Pax.: 69,00 €

Auf Wunsch passend zum Reparatur-Wein:

Frz. Rohmilchkäse mit Weintrauben und Feigensenf

Preis pro Person: 15,50 €

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](mailto:info@restaurant-touche.de)

zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Restaurant Touché