

# Unsere Buffetvorschläge für Ihre Veranstaltung

## Live-Fire-Cooking Angebote

### Live-Fire-Cooking Stilvoll

*Saftige Steaks vom Schweinenacken, zarte Hähnchensteaks, Rostbratwurst, Zander & Grillkäse*

*hausgemachte Salate: Kartoffelsalat, Krautsalat, gemischter Blattsalat*

*mediterrane Gemüsepfanne, "Schmörkes"*

*hausgemachtes Baguette*

*hausgemachte Kräuterbutter*

*Grillsoßen nach eigener Kreation*

*Cooking - Meister für 1,5 Stunden*

*Preis pro Person **32,90 €***

### Live-Fire-Cooking Vegetarisch

*Dreierlei von der Bruschetta*

*leicht gewürzte Maiskolben, marinierte Süßkartoffelspieße, gefüllte*

*Tomaten, Champignons, Auberginen-Pizzen, Gemüseomelette*

*hausgemachte Salate: Kichererbsen Salat, Möhrensalat,*

*mediterraner Nudelsalat, Rucola Salat mit Tomaten & Parmesan,*

*Monis Schlosssalat, Krautsalat*

*"Schmörkes", bunte Gemüsepfanne*

*hausgemachtes Baguette, Kräuter und Blütenbutter, Grillsoßen nach eigener Kreation*

*Panecakes mit Eis und heißen Kirschen*

*Cooking Meister für 1,5 Stunden*

*Preis pro Person **39,00 €***

## Live-Fire-Cooking mediterran

*Anti-Pasti-Platte, Tomate Mozzarella*

*saftige Steaks vom Schweinenacken, zarte Hähnchensteaks,*

*Käsekrakauer, marinierte Garnelenspieße, Lachs,*

*hausgemachte Salate: Nudelsalat mediterran, Krautsalat,*

*Rucolasalat mit Tomaten & Parmesan, Couscous Salat, Möhrensalat*

*Rosmarinkartoffeln, mediterrane Gemüsepfanne*

*hausgemachtes Baguette*

*hausgemachte Kräuter- & Blütenbutter*

*Grillsoßen nach eigener Kreation*

*1 Dessert nach Wahl*

*Cooking Meister für 1,5 Stunden*

*Preis pro Person **42,90 €***



## Schnitzel-Buffer



*Frisch gebratene Schnitzel mit verschiedenen Soßen;*

*Pilzrahmsoße, Paprikasoße, Pommes, Kroketten, Krautsalat und einen bunten Salat*

*Preis pro Person **24,50 €***

## Pasta-Bufferet



*Tomate Mozzarella, Rucola Salat mit getrockneten Tomaten und Dressing sowie eine kleine Antipasti-Platte*

*Hausgemachte Hähnchenlasagne, Spagetti Carbonara, scharfe Nudeln, Bandnudeln in Tomatensahnesoße mit Lachs, Nudeln mit Veggiepesto*

*1 Dessert nach Wahl*

*Preis pro Person **29,90 €***

## Ritterliches Festmahl

Kurze Fackelwanderung

Ritteressen im Schloss

Tafeley mit Spektakulum

Haxe, Hähnchen, Sauerkraut, Püree, Baguette, Schmalz, Gersten- und Beerensaft

Dauer: ca. 3 Stunden

buchbar ab 10 Personen

nach 3 Stunden werden die Getränke nach Verzehr berechnet.

*Preis pro Person **79,90 €***



## Buffet Schatzkarte

Sie können aus jeder Kategorie wählen:

1x Suppe oder 1x Vorspeise / 2x Hauptgang / 2x Beilage /  
1x Gemüse / 2x Salate / 2x Dessert

Suppe:

Rindfleischsuppe / Tomatensuppe / Süßkartoffelsuppe

Vorspeise:

Tomaten-Mozzarella / Schinken-Melone / bunte Wrap-Variation

Hauptgang:

Schnitzel / veganes-Schnitzel / Schweinefilet in Currysoße

Hähnchen in mediterraner Soße

Hähnchengeschnetzeltes in Zwiebelsoße

Lachs auf Blattspinat / Zander in Weißweinsauce

Gemüsebratlinge

Beilage:

Schmörkes / Kartoffelgratin / Rosmarinkartoffeln

Pommes / Kroketten / Reis / Spätzle / Bandnudeln

Gemüse:

mediterrane Gemüsepfanne

Gemüseplatte der Saison mit Hollandaise / Speckbohnen

Salate:

Moni's "Schlosssalat" / Krautsalat / mediterraner Nudelsalat

Rucolasalat / bunter Blattsalat mit Wildkräutern / Gemüsesalat der  
Saison

Dessert:

Herrencreme / Spagetticreme / Mangocreme

Mousse au Chocolat / Pannacotta mit Fruchtspiegel

Obstsalat mit Vanillesoße / Tiramisu / Creme Brûlée

*Preis pro Person **35,50 €***