

# Hochzeits- oder Fest-Büffet

Com. # / Termin: #

## Zum Empfang *(Optional buchbar)*

### Leckere Bruschettinis *(Bitte wählen Sie bis zu 3 Varianten)*

- ⇒ „Classico“ (bestrichen mit hausgemachtem Pesto u. Tomatensugo)
- ⇒ „Försterin“ (mit Pilzragout)
- ⇒ „Nizza“ (Thunfischcreme u. Grillgemüse)
- ⇒ „Schwarzwald“ (zerpflücktem Schwarzwälder Schinken auf Rucola)
- ⇒ „Badisch“ (Rahmkäse und Grillgemüse)

*Oder... (Bitte wählen!)*

### Leckere Tapas Häppchen

- ⇒ Seranoschinken, Manchegokäse, Ziegenkäse, garniert mit mediterranem Gemüse und Früchten

*Oder... (Bitte wählen!)*

### Mini-Laugenkonfekt, gespritzt oder gefüllt in ... *(Bitte wählen Sie bis zu 3 Varianten)*

- ⇒ „Berner Art“: Mit Frischquarkcreme, Kräutern u Gemüse
- ⇒ „Mediterran“: Mit Paprikacreme und Antipasti-Ragout
- ⇒ „Traditionell“: Bestrichen mit Dip und gefüllt mit Lachs, Schinken, Braten, Käse oder Salami. Getopt mit Gemüse

*Oder... (Bitte wählen!)*

### Quiche Variationen (Ø 4,5cm) *(Bitte wählen Sie bis zu 3 Varianten)*

- ⇒ Broccoli und Schinken
- ⇒ Lachs u. Gemüse
- ⇒ Klassisch mit Speck u. Zwiebeln
- ⇒ Camembert, Lauch u. Nüssen
- ⇒ Ziegenkäse u. Grillgemüse

*Sie erhalten pro Person 2,5 Snack-Teile*

**Preis für Snacks zum Empfang**

**pro Person**

*(Optional buchbar)*

- ⇒ Mini Eclair mit Schoko und Vanillecreme
- ⇒ Mini Windbeutel im Schokoladenmantel
- ⇒ Mini Gugelhupf gemischt: Kürbiskernen, Schoko, Stracciatella
- ⇒ Mini Donauwellen Häppchen

*Sie erhalten pro Person 2,5 Gebäck-Teile*

**Preis für Gebäck in Verbindung zum Empfang**

**pro Person**

*(Optional buchbar)*

- ⇒ Mini Vanille Herzwaffeln auf dem Stiel

*Wird vor Ort frisch gebacken / zzgl. Servicepersonal*

**Preis für Waffeln in Verbindung zum Empfang**

**pro Person**

**ab 40 Personen!**  
Bei geringerer Personenzahl empfehlen wir Ihnen unsere Petit-Büffets oder Katalogauswahl

*Weils einfach Genial ISS!*



**DRECHSLER**

**Partyservice**

[www.party-drechsler.de](http://www.party-drechsler.de)

**Büffet Variante 1:****Kaltes Vorspeisenbüffet:**

**Antipasti Vorspeisenplatte „Exklusiv“** bestehend aus gegrilltem Saison Grillgemüse wie z. B.: Grüner Spargel, Blumenkohl oder Muskatkürbis, dazu klassisches Antipasti-Gemüse: Aubergine, Paprika, Zucchini, Tomaten, Steinchampignon  
 Gefüllte Highlights: Gefüllte Cocktailtomaten, gefüllte Peperoni, aufgespießte Variationen: Tomaten-Mozzarellaspieße, Fetakäse-Grillgemüsespieße

⇒ **Melonenschiffchen** (*Nur in der Saison*) mit Südtiroler Schinken

*Alternativ:*

⇒ **Zerpflückter Schwarzwälder Schinken** auf Rucola mit Parmesanspäne

**Reichhaltiges Salatbüffet** *Wählen Sie bis zu 5 Salate aus!*

- ⇒ Glasnudelsalat (Asia Style)
- ⇒ Brotsalat mit Cocktailtomaten, Rucola, Parmesanspäne, Brotcroutons und Balsamicocreme
- ⇒ Möhrensalat mit Charlotten u. Parmesan
- ⇒ Linsensalat bunt, an Balsamico-Creme
- ⇒ Griechischer Hirtensalat, mit Weichkäse
- ⇒ Ratatouille Cocktail
- ⇒ Karottensalat (der Kernesunde)
- ⇒ Farmersalat (Weißkraut, Karotten, mit Joghurt-Dressing)
- ⇒ Gurkensalat mit Dillsahne
- ⇒ Selleriesalat mit Joghurt
- ⇒ Grüner Bohnensalat
- ⇒ Nudelsalat, mit Joghurtsoße
- ⇒ Pastasalat mit Arrabiattasoße
- ⇒ Curry-Reissalat, der Pikante
- ⇒ Orientalischer Reissalat
- ⇒ Wilder Blattsalat mit Balsamico u. Joghurt- Dressing, garniert mit Parmesanspänen, Nüssen u. Croutons

**Ofenfrisches gemischtes Baguette** (Körner Baguette, Walnuß Baguette, Weizen Baguette, Kürbiskern Baguette)

**Hauptgang:**

- ⇒ Gegrilltes Schweinefilet (kann vor Ort frisch aufgeschnitten werden / zzgl. Servicekräfte) an Cafe de Paris Soße
- ⇒ Gratinierte Putenschlemmersteak Pfanne mit Steinchampignon, Speck, Kräutern, an Rahmsoße
- ⇒ Gegrillte Lachsfilet-Seite an Rosa Pfeffersoße (kann vor Ort frisch aufgeschnitten werden / zzgl. Servicekräfte)
- ⇒ Beilagen: Tagliatellen, Rosmarinkartoffeln, zweifarbiger Basmatireis
- ⇒ Grillgemüsepfanne: Paprikaspalten, Karottenspalteln, Gemüsezwiebeln, Zucchini, separat dazu Kokos-Currysoße

**Dessert Büffet**

Süße Ergänzung in Mini-Gläschen:

- ⇒ Klassische Tiramisu
- ⇒ Schwarzwälder Kirsch Tiramisu
- ⇒ Panna Cotta mit roter Fruchtgrütze
- ⇒ Mascarponecreme mit Mango-Püree
- ⇒ Zweifarbiges Schoko-Mousse
- ⇒ Frischer Obstsalat (in der Schale)

**Preis für kalt-warmes Büffet mit Dessert / Variante 1**

**pro Person**

**Zum Finale / Ergänzung zum Dessertbüffet** (*Optional buchbar*)

**Käsespezialitäten**

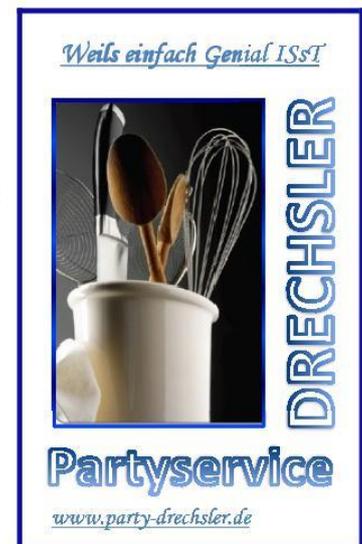
von beiden Seiten des Rheins: Bergkäsespezialitäten, Weichkäse. Vielfalt ergänzt mit Senf-Variationen, Butter u. Nüssen, Gemüse Schleckereien, frische Früchte

**Gemischtes Baguette**

**Preis für Käse u. Baguette**

**pro Person**

**Stand: 11.05.2020 / Preise inkl. 7 % MwSt.**



**Büffet Variante 2:****Kaltes Vorspeisenbüffet**

**Antipasti Vorspeisenplatte „Exklusiv“** bestehend aus gegrilltem Saison Grillgemüse wie z. B.: Grüner Spargel, Blumenkohl oder Muskatkürbis, dazu klassisches Antipasti-Gemüse: Aubergine, Paprika, Zucchini, Tomaten, Steinchampignon  
 Gefüllte Highlights: Gefüllte Cocktailtomaten, gefüllten Peperoni, aufgespießte Variationen: Tomaten-Mozzarellaspieße, Fetakäse-Grillgemüsespieße

**Reichhaltiges Salatbüffet** *Wählen Sie bis zu 5 Salate aus!*

- ⇒ Glasnudelsalat (Asia Style)
- ⇒ Brotsalat mit Cocktailtomaten, Rucola, Parmesanspäne, Brotcroutons und Balsamicocreme
- ⇒ Möhrensalat mit Charlotten u. Parmesan
- ⇒ Linsensalat bunt, an Balsamico-Creme
- ⇒ Griechischer Hirtensalat, mit Weichkäse
- ⇒ Ratatouille Cocktail
- ⇒ Karottensalat (der Kerngesunde)
- ⇒ Farmersalat (Weißkraut, Karotten, mit Joghurt-Dressing)
- ⇒ Gurkensalat mit Dillsahne
- ⇒ Selleriesalat mit Joghurt
- ⇒ Grüner Bohnensalat
- ⇒ Nudelsalat, mit Joghurtsoße
- ⇒ Pastasalat mit Arrabbiatasoße
- ⇒ Curry-Reissalat, der Pikante
- ⇒ Orientalischer Reissalat
- ⇒ Wilder Blattsalat mit Balsamico- u. Joghurt-Dressing, garniert mit Parmesanspäne, Nüssen u. Croutons

**Ofenfrisches gemischtes Baguette** (Körner Baguette, Walnuß Baguette, Weizen Baguette, Kürbiskern Baguette)

**Hauptgang**

- ⇒ Schweinefilet im Speckmantel (kann vor Ort frisch aufgeschnitten werden / zzgl. Servicekräfte), an Steinchampignonrahmssoße
- ⇒ „Saltimbocca“ vom Hähnchenbrustfilet mit Bratenjus
- ⇒ In Gin gebeizte gegrillte Lachsfiletseite an Gin-Rahmssoße (kann vor Ort frisch aufgeschnitten werden / zzgl. Servicekräfte)
- ⇒ Beilagen: Tagliatellen, Spätzle, Rosmarinkartoffeln
- ⇒ Grillgemüsepfanne: Paprikaspalten, Karottenspalteln, Gemüsezwiebeln, Zucchini, separat dazu Kokos-Currysoße

**Dessert Büffet**

Süße Ergänzung in Mini-Gläschen:

- ⇒ Haselnuß Rocher Creme
- ⇒ Schwarzwälder Kirsch Tiramisu
- ⇒ Panna Cotta mit Erdbeerpüree
- ⇒ Joghurt Vanillecreme auf Beerenragout
- ⇒ Zweifarbiges Schoko-Mousse
- ⇒ Frischer Obstsalat (in der Schale)

**Preis für kalt-warmes Büffet mit Dessert / Variante 2**

**pro Person**

**Zum Finale / Ergänzung zum Dessertbüffet** *(Optional buchbar)***Käsespezialitäten**

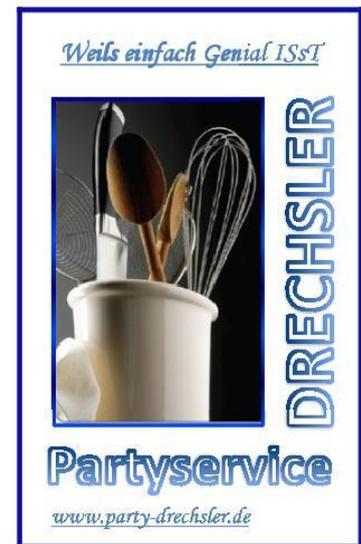
von beiden Seiten des Rheins: Bergkäsespezialitäten, Weichkäse-Vielfalt ergänzt mit Senf-Variationen, Butter, Nüssen, Gemüse Schleckereien und frische Früchte

**Gemischtes Baguette**

**Preis für Käse u. Baguette**

**pro Person**

**Stand: 11.05.2020 / Preise inkl. 7 % MwSt.**



**Variante 3:****Kaltes Vorspeisenbüffet***Auf Platten angerichtet*

**Antipasti Vorspeisenplatte „Exklusiv“** bestehend aus gegrilltem Saison Grillgemüse wie z. B.: Grünem Spargel, Blumenkohl oder Muskatkürbis, dazu klassisches Antipasti-Gemüse: Aubergine, Paprika, Zucchini, Tomaten, Steinchampignon  
 Gefüllte Highlights: Gefüllte Cocktailtomaten, gefüllten Peperoni, aufgespießte Variationen: Tomaten-Mozzarellaspieße, Fetakäse-Grillgemüsespieße

**In Mini-Schälchen oder Gläschen angerichtet**

- ⇒ Vitello Tonnato
- ⇒ Lachsrollchen: Räucherlachs im Kräuterteigmantel
- ⇒ Schinken-Crêpes-Röllchen mit Kräuterfrischkäse und Paprika
- ⇒ Gambas in Knoblauchöl
- ⇒ Gambaspieße mit Avocados oder mit Oliven
- ⇒ Geflügelcocktail
- ⇒ Krabbenscocktail
- ⇒ Wilder Blattsalat mit Balsamico u. Joghurt- Dressing, garniert mit Parmesanspänen, Nüssen u. Croutons

**Ofenfrisches gemischtes Baguette** (Körner Baguette, Walnuß Baguette, Weizen Baguette, Kürbiskern Baguette)

**Hauptgang**

- ⇒ Am Stück gegrillter Kalbsrücken (kann vor Ort frisch aufgeschnitten werden / zzgl. Servicekräfte) an Cafe de Paris Soße
- ⇒ Gratinierte Schlemmersteakpfanne vom Schweinerückensteak, mit frischen Steinchampignon u. Kräutern
- ⇒ Gegrilltes Zanderfilet an Ortenauer Rieslingrahmsoße
- ⇒ Gemüse-Kräuter-Bratlinge an Tomatensoße
- ⇒ Beilagen: Eierspätzle, Tagliatellen, Kartoffelgratin-Törtchen
- ⇒ Gemüse-Kombiplatte, gedünstete Karottenspalten, Broccoli , Bohnen und gegrillter roter Paprika

**Dessert Büffet**

Süße Ergänzung in Mini-Gläschen:

- ⇒ Creme Brulee
- ⇒ Panna Cotta mit frischen Früchten
- ⇒ Schwarzwälder Kirsch Tiramisu
- ⇒ Pfirsich Mango Mascarponecreme
- ⇒ Zweifarbiges Schoko-Mousse
- ⇒ Frischer Obstsalat (in der Schale)

**Preis für kalt-warmes Büffet mit Dessert / Variante 3**

**pro Person**

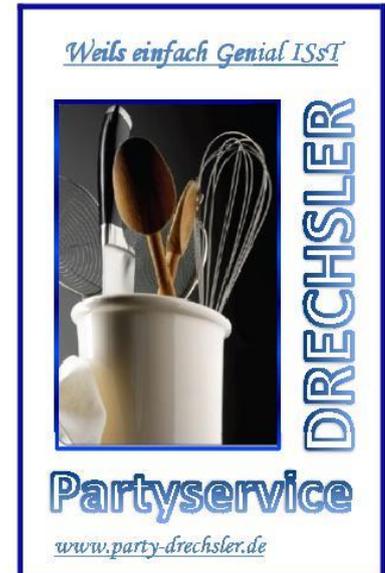
**Zum Finale / Ergänzung zum Dessertbüffet** *(Optional buchbar)***Käsespezialitäten**

von beiden Seiten des Rheins: Bergkäsespezialitäten, Weichkäse-Vielfalt ergänzt mit Senf-Variationen, Butter, Nüssen, Gemüse Schleckereien und frischen Früchten

**Gemischtes Baguette**

**Preis für Käse u. Baguette**

**pro Person**



**Variante 4:****Kaltes Vorspeisenbüffet***Auf Platten angerichtet***Fischplatte**

- ⇒ Räucherlachs, Graved Lachs, geräucherte Forellenfilets, Fischpasteten, Fischpralinen, geräucherte Makrelenfiletvariationen, frischem Sahnemeerrettich, lecker garniert
- ⇒ Gambas in Knoblauchöl
- ⇒ Melonenschiffchen *(Nur in der Saison)* mit Südtiroler Schinken

*Alternativ:*

- ⇒ Zerpflückter Schwarzwälder Schinken auf Rucola mit Parmesanspäne
- ⇒ Tomaten mit Mozzarella-Variationen u. Pesto
- ⇒ Datteln im Speckmantel
- ⇒ Gorgonzola Birnen im Speckmantel
- ⇒ Vitello Tonnato
- ⇒ Glasnudelsalat (Asia Style)
- ⇒ Antipasti-Cocktail
- ⇒ Wilder Blattsalat mit Balsamico- u. Joghurt-Dressing, garniert mit Parmesanspänen, Nüssen u. Croutons

**Ofenfrisches gemischtes Baguette** (Körner Baguette, Walnuß Baguette, Weizen Baguette, Kürbiskern Baguette)**Hauptgang**

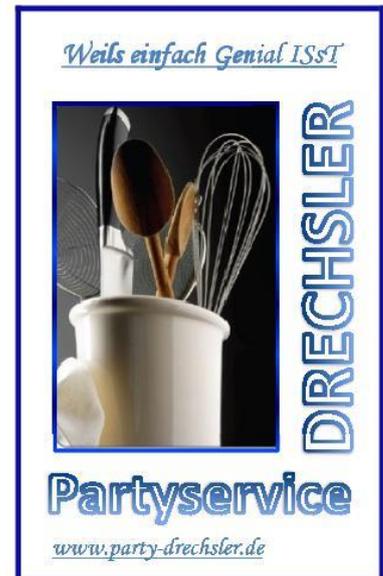
- ⇒ Geschmorte Rindersteakhälfte an Gin-Rahmsoße
- ⇒ Gegrilltes Schweinefilet (kann vor Ort frisch aufgeschnitten werden / zzgl. Servicekräfte) an Cafe de Paris Soße
- ⇒ Gegrilltes Hähnchenbrustfilet an Pfefferrahmsoße
- ⇒ Champignon-Ragout mit Lauch, Karotten und Schnittlauchsoße
- ⇒ Beilagen: Eierspätzle, Kartoffelgratin, Serviettenknödel
- ⇒ Gemüseplatte: Babykarotten, Broccoli, Bohnen, Blumenkohl, separat dazu Soße Hollandaise

**Dessert Büffet**

- ⇒ Creme Brulee
- ⇒ Panna Cotta mit Beerenragout
- ⇒ Schoko Mousse
- ⇒ Schwarzwälder Kirsch Tiramisu
- ⇒ Obstsalat
- ⇒ Mini Vanille Herzwaffeln auf dem Stiel *(Wird vor Ort frisch gebacken / zzgl. Servicepersonal)*

**Preis für kalt-warmes Büffet mit Dessert / Variante 4****pro Person****Zum Finale / Ergänzung zum Dessertbüffet** *(Optional buchbar)***Käsespezialitäten**

von beiden Seiten des Rheins: Bergkäsespezialitäten, Weichkäse-Vielfalt ergänzt mit Senf-Variationen, Butter, Nüssen, Gemüse-Sleckereien und frischen Früchten

**Gemischtes Baguette****Preis für Käse u. Baguette****pro Person**

**Variante 5:****Kaltes Badisch-Mediterranes Vorspeisenbüffet***Auf Platten angerichtet***Fischplatte**

- ⇒ Räucherlachs, Graved Lachs, geräucherte Forellenfilets, Fischpasteten, Fischpralinen, geräucherte Makrelenfiletvariationen, frischem Sahnemeerrettich, lecker garniert

**Antipasti Vorspeisenplatte „Exklusiv“** bestehend aus gegrilltem Saison Grillgemüse wie z. B.: Grünem Spargel, Blumenkohl oder Muskatkürbis, dazu klassisches Antipasti-Gemüse: Aubergine, Paprika, Zucchini, Tomaten, Steinchampignon  
 Gefüllte Highlights: Gefüllte Cocktailtomaten, gefüllten Peperoni, aufgespießte Variationen: Tomaten-Mozzarellaspieße, Fetakäse-Grillgemüsespieße

- ⇒ Zerpflückter Schwarzwälder Schinken auf Rucola mit Parmesanspäne
- ⇒ Serano Schinken mit Melone
- ⇒ Badisches Carpaccio
- ⇒ Vitello Tonnato
- ⇒ Tomaten mit Mozzarella Variationen u. Pesto
- ⇒ Lachsrollchen: Räucherlachs im Kräuterteigmantel
- ⇒ Schinken-Crêpes Röllchen mit Kräuterfrischkäse und Paprika
- ⇒ Wilder Blattsalat mit Balsamico- u. Joghurt-Dressing, garniert mit Parmesanspänen, Nüssen u. Croutons

**Ofenfrisches gemischtes Baguette** (Körner Baguette, Walnuß Baguette, Weizen Baguette, Kürbiskern Baguette)

**Hauptgang**

- ⇒ Gegrillte Lachsfiletseite, an Ortenauer Rieslingsoße (kann vor Ort frisch aufgeschnitten werden / zzgl. Servicekräfte)
- ⇒ Geschmorte Rindersteakhälfte an Gin-Rahmsoße
- ⇒ Piccata Milanese (Hähnchenbrustfilet paniert im Parmesanmantel) dazu Bratenjus
- ⇒ Gemüse-Kartoffel Moussaka an Tomatensoße
- ⇒ Beilagen: Tagliatellen, Rosmarinkartoffeln, Eierspätzle
- ⇒ Gemüse-Kombiplatte, gedünstet Karottenspalten, Broccoli, gegrillte rote Paprikaspalten und Zucchinischeiben

**Dessert Büffet**

- ⇒ Klassische Tiramisu
- ⇒ Panna Cotta mit Erdbeersoße
- ⇒ Schwarzwälder Kirsch Creme
- ⇒ Obstsalat
- ⇒ Mini Vanille Herzwaffeln auf dem Stiel (*Wird vor Ort frisch gebacken / zzgl. Servicepersonal*)

**Preis für kalt-warmes Büffet mit Dessert / Variante 5**

**pro Person**

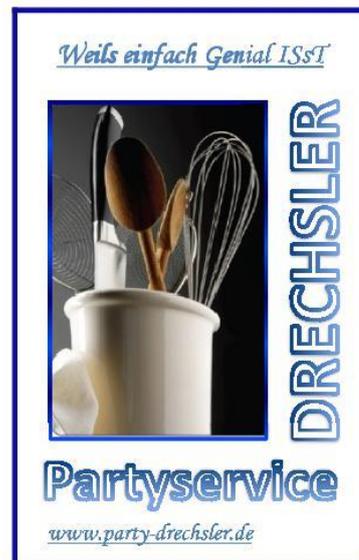
**Zum Finale / Ergänzung zum Dessertbüffet** (*Optional buchbar*)**Käsespezialitäten**

von beiden Seiten des Rheins: Bergkäsespezialitäten, Weichkäse-Vielfalt ergänzt mit Senf-Variationen, Butter, Nüssen, Gemüse-Schleckereien und frischen Früchten

**Gemischtes Baguette**

**Preis für Käse u. Baguette**

**pro Person**



**Für Ihren Mitternachts Snack** (Optional buchbar)*Wählen Sie Ihre Variante aus:*

- ⇒ Badisches Zweierlei: Badischer Wurstsalat, dazu Bibiliskäse, rustikales Landbrot  
*Im Mini-Schälchen und Gläschen*
- ⇒ Speckei *und/oder* Gemüse Rührei, dazu rustikales Landbrot
- ⇒ Currywurst an unserer beliebten Currywurstsoße, dazu helles Baguette  
*im To Go Becher oder im Schälchen*
- ⇒ Frühlingsröllchen-Variationen mit Sweet Chilisoße
- ⇒ Gefüllte Enchiladas mit Gemüse *und/oder* Enchiladas mit Hähnchen
- ⇒ Chili Con Carne *oder* Chili Sin Carne (vegetarisch), dazu helles Baguette
- ⇒ Gulaschsuppe, dazu rustikales Landbrot

**Mitternachtssnack****Preis pro Person**