

MISSBACH GASTRONOMIE

Buffet Baukasten

Hier findest du zeitlose Klassiker zur Inspiration unseres Buffetvorschlags – nicht neu erfunden aber einfach immer wieder lecker. Stell dir dein Buffet selber zusammen!

Vorspeisen

Wir empfehlen 5-7 Komponenten

Süßkartoffelmousse mit Granatapfel (vegan)

Mediterrane Antipasti (vegan)

Cous cous Salat mit Falafel (vegan)

Mini Gemüseküchle auf lauwarmen Kartoffelsalat (vegan)

Marinierter Büffelmozzarella mit Landtomate (vegetarisch)

Eingelegte Rote Beete mit Ziegenkäse (vegetarisch)

Karamellisierter Ziegenkäse auf Pumpernickel und hausgemachten Chutney (vegetarisch)

Crostinis mit mediterranem Gemüseaufstrich oder Tomaten-Oliventapenade (vegetarisch)

Gelber Berglinsensalat

Lauwarmer Maultaschensalat mit Zwiebelschmelze

Vitello tonnato – eingelegtes Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapern-Sauce

Marinierte Tranchen vom Hähnchen mit Curry-Mango-Dip

Mini Hackfleischküchle auf lauwarmen Kartoffelsalat

Herzhafter Rindfleischsalat mit Sesam

Gerauchter Norwegerlachs mit Rohrzucker und Meerrettichkren

Gebratene Garnelen mit Kokos und Zitronengras

Gerauchtes Forellenfilet aus dem Schwarzwald mit Roten Zwiebeln und Apfel-Meerrettich

Salat & Toppings

Bunte Salatbar – Auswahl verschiedener Blatt und Wildkräutersalate dazu Toppings wie Walnüsse, Kürbiskerne, Croutons und Sprossen, Hausdressing (vegan)

Cesar Salat Station – Romana salat, cremiges Cesardressing, Speck, Croutons, Parmesan, Kapern, Sardellen und Kirschtomaten

Ofenfrisches Ciabatta und Bauernbrot mit Butter

MISSBACH GASTRONOMIE

Hauptgang

Wir empfehlen 2-3 Komponenten

Rosa gebratenes Roastbeef mariniert mit Bautzner Senf und Worcester – live tranchiert

Medaillons vom schwäbisch-hällischen Schweinefilet im Kräutermantel

Gebratene Hähnchenbrust mit Kräutern und getrockneten Tomaten

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

Bœuf bourguignon – geschmortes Rind in Burgunderwein

Omas Rinderroulade, gefüllt und geschmort mit Speck (Schwein) Zwiebel, Essiggurke und Senf (saisonal)

Fisch

Konfierter Norwegerlachs + Garnele an Oliven-Limetten-Butter

Gebratenes Filet vom Zander

Vegetarisch

Hausgemachte Feigentortelli mit Blaumohn und Peccorino an geschlagener Schnittlauchbutter

Teigtaschen mit Büffelmozzarella und Spinat gefüllt, gehobelter Grana Padano + Tomate

Gebratene Polentataler mit Ziegenkäse und Ratatouille

Gebratene Kartoffelgnocchis mit getrockneter Tomate

Vegan

Rote Beete Maultaschen auf lauwarmen Kartoffelsalatnestern

Orecchiette mit getrockneten Tomaten und Basilikumpesto

Linsen-Blumenkohlcurry

Beilagen

Wir empfehlen 3-4 Komponenten

Butterspätzle Kartoffelgnocchis

Kräuterkartoffeln Kartoffelgratin

Geschmorte Süßkartoffel Schupfnudeln

Ratatouille Saisonales Pfannengemüse

Soßen

Rahmsauce Champignonrahmsauce (vegetarisch)

Bratenjus Rotweinschalottensauce

MISSBACH GASTRONOMIE

Nachtisch Wir empfehlen 3-4 Komponenten

Schokoladen Panna cotta mit Mango Kompott

Vanille Panna cotta mit Roter Grütze

Mousse von der Zartbitterschokolade mit eingelegten Waldbeeren

Joghurt - Crème brûlée live flambiert

Mascarpone-Quark-Creme mit Kaffee und Keks

Marillenknödel auf Zimtzwetschgen

Ananas-Melonen-Salat mariniert mit Maraschino

Lauwarmer Schokokuchen auf eingelegten Roten Beeren

Mitternachtsimbiss

Chili con Carne mit Baguette

Curry Wurst mit Brot

Gulaschsuppe

Veganer Linseneintopf

Internationale Käseauswahl mit Feigensenf und Bauernbrot

Stand: 05. Januar 2022