

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)

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 mit Räucherlachs

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

Salat vom Kalbstafelspitz mit Meerrettich + Schlag

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)

Live Cesar Salat Station – Wir mischen live für jeden Gast individuell seinen Romanasalat 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 gebratene Kalbssteakhälfte mit Café de Paris Butter
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 auf Rahmkraut

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
Geschmorte Süßkartoffeln mit Pfannengemüse + Grillkäse

Vegan

Rote Beete Maultaschen auf lauwarmen Kartoffelsalatnestern
Orecchiette mit getrockneten Tomaten und Basilikumpesto
Linsencurry mit Maracuja, Kokosnuss + Süßkartoffel

Beilagen Wir empfehlen 2-3 Komponenten

Butterspätzle	Kartoffelgnocchis
Kräuterkartoffeln	Kartoffelgratin
Geschmorte Süßkartoffel	Schupfnudeln
Ratatouille	Saisonaes 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 Zimtwetschgen saisonal

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

Regionale Schinkenauswahl mit Bauernbrot

Stand: 15. August 2022