

# Kürmeier´s Buffetservice

Inh. Bettina Kürmeier  
Dapferstraße 5  
83098 Brannenburg  
Tel. 08034/2948 Fax 08034/2509

## Menüvorschläge

### Kalte Buffets

(ab 20 Personen)

#### Klassisches Schlemmerbuffet

Roastbeef, Kräuterlende, geräucherter Lachs und Forellenfilet, verschiedene rohe und gekochte Schinken, Salami, gemischte Käseauswahl, reich garniert, dazu verschiedene Dips  
Tafelspitzsülze mit Kernöl-Vinaigrette  
Dazu eine kleine Salatauswahl, z. B.  
Krabbencocktail, Rohkostsalat, Reissalat, Waldorfsalat, Schinken-Eier-Salat, Eiercocktail, Geflügelsalat, Schinken-Brokoli-Salat  
Gemischter Brotkorb nach Wahl

#### Rustikales Brotzeitbuffet

Minipflanzerl, Minischnitzel, Hähnchenflügel, kalter Braten, knusprige Schweinshaxe und Wamerl, verschiedene rohe und gekochte Schinken, Kaminwürsten, bunte Käseauswahl  
reich mit Radieschen, Radi, Pepperoni... garniert  
Obatzda, Butter, Frischkäse  
mit Meerrettich, Remoulade und pikantem Dip  
dazu verschiedene Salate, z. B.  
Kartoffelsalat, Krautsalat, Essigknödel, Tomatensalat, Nudelsalat...  
Gemischter Brotkorb nach Wahl

#### Exklusives Buffet

Tafelspitz mit Kräutervinaigrette, Schinkenröllchen mit Spargel, rosa gebratene Entenbrüstchen, gemischte Räucherfische, Roastbeef und Kräuterlende mit verschiedenen Dips  
Dazu eine kleine Salatauswahl, z. B.  
Krabbencocktail, Rohkostsalat, Schinken-Brokoli-Salat, Waldorfsalat, Schinken-Eier-Salat, Eiercocktail, Geflügelsalat  
Gemischter Brotkorb nach Wahl

#### Italienisches Buffet

Gemischte gegrillte Gemüse (z. B. Paprika, Balsamicozwiebel, Zucchini, Pilze, Auberginen, Oliven, Bohnen, getrocknete Tomaten...)  
Tomaten mit Mozzarella  
Zucchinicarpaccio mit Parmesan, Cocktailtomaten, Pinienkernen und Kernöldressing mariniert  
Rinderschinkencarpaccio mit Parmesan und Cocktailtomaten garniert  
Gemischte Platte mit italienischer Salami, Mortadella, Parmaschinken mit frischen Feigen und Melone  
Vitello tonnato  
Gemischter Brotkorb nach Wahl

## Für den Stehempfang

Canapees (Mindestmenge 50 Stück)  
Wrapschnittchen mit verschiedenen Füllungen  
Blätterteighäppchen mit verschiedenen Füllungen  
Italienische Spiesschen mit Salami, Schinken, Käse, Oliven, Kapern, Trauben  
Pumpnickeltaler mit verschiedenen Aufstrichen  
Tomate-Mozzarella-Spiesschen  
Rohkostplatte mit Dip  
Minipflanzerl mit Cocktailltomate garniert  
Partyschnitzel bunt garniert mit Dip  
Medaillons vom Schweinefilet mit Fürchten garniert  
Bunte Käsehäppchen mit Früchten, Nüssen und Grissini

## Warme Speisen

### Suppen

Leberknödelsuppe  
Speckknödelsuppe  
Pfannkuchensuppe  
Grießnockerlsuppe  
Brätnockerlsuppe  
Bayer. Kartoffelsuppe mit Speckkrusteln  
Kürbiscremesuppe (nach Saison)  
Italienische Minestrone  
Tomatensuppe mit Roquefortkäse – pikant –  
Gulaschsuppe

### Vorspeisen

Gemischte Räucherfischplatte mit verschiedenen Dips  
Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich  
Wildpastete mit Sauce Cumberland  
Rinderschinkencarpaccio auf Rucola mit Cocktailltomaten und Pamesan  
Tafelspitzsülze mit Feldsalat und Kräutervinaigrette  
verschiedene Aufstriche mit Radieschen, reich sauer garniert und rustikalem Brotkorb  
Gemischte Blattsalate mit Beilage Ihrer Wahl:  
z.B. Räucherlachs und Ei garniert, mit Garnelen, mit rosa gebratenem Entenbrüstchen,  
mit Brot- und Speckkrusteln und Kürbiskernen, mit Pilzen, Speck u. Croutons,  
nach „Cäsar Art“ mit Putenstreifen, Parmesanstreifen, Äpfeln, Nüssen

### Hauptspeisen

Krustenbraten mit Sauce dazu Kartoffel-/ oder Semmelknödel und Krautsalat  
(Alternativ: Kartoffelsalat, oder zus. Radi- u. Gurkensalat)  
Knuspriges Spanferkel mit Sauce dazu Kartoffel-/ oder Semmelknödel und Bayerisch Kraut  
(Alternativ: Kartoffelsalat, oder zus. Radi- u. Gurkensalat)  
Knuspriges Spanferkel „Italienische Art“ mit Natursauce dazu Rosmarinkartoffeln und  
gemischte Gemüse  
Gemischtes Gegrilltes (Krustenbraten, Krustenschinken, Wammerl, Schweinshaxe)  
mit Semmelknödel, Dunkelbiersauce und Krautsalat oder Bayerisch Kraut  
(Alternativ: Kartoffelsalat, oder zus. Radi- u. Gurkensalat)  
Heisser Krustenschinken mit Sauce Remoulade und Sahnemeerrettich  
dazu Kartoffelgratin und Gemüse (Alternativ: Kartoffelsalat, Krautsalat, Farmersalat...)  
Surbraten mit Merrettichsauce dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln  
Gefüllter Halsgrat mit Natursauce dazu Kartoffelgratin und Gemüse  
Toscanischer Schweinerücken mit Natursauce dazu Rosmarinkartoffeln und gem. Gemüse  
Cordonbleu (v. Schwein) mit Kartoffelsalat und Rohkostsalat

Schweinefilet in Pfefferrahmsauce mit Kartoffelgratin und Gemüse  
Gefülltes Schweinefilet mit Weissweinsauce dazu Petersilkartoffeln und Gemüse  
Schweinefilet im Blätterteig mit Weissweinsauce dazu gemischte Gemüse und Gratin  
Kassler im Blätterteig mit Sauce Remoulade dazu Meerrettichpüree und Gemüse  
Schinken im Brotteig mit Kartoffelsalat und Rohkostsalat  
dazu Sauce Remoulade oder Sahnemeerrettich  
Geschnetzeltes „Budapester Art“ mit Gemüsereis  
Geschnetzeltes „Jäger Art“ mit Pilzen und feiner Rahmsauce dazu Brezntaler und Gemüse

Klassisches Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren  
Kalbsrahmbraten mit Spätzle und Gemüse  
Kalbshaxe mit Semmelknödel und Gemüse  
Picata Milanese (v. Kalb) mit Spaghetti und Tomatensauce  
Ligurisches Kalbsgulasch (mit Salbei, Oliven, getr. Tomaten) mit Butternudeln  
Züricher Geschnetzeltes mit Rösti und Gemüse  
Ossobucco mit Kartoffeln oder Rosmarinkartoffeln

Burgunderbraten mit Spätzle und Blaukraut  
Sauerbraten mit Butternudeln und Gemüse  
Rindergulasch mit Semmelknödel und Gemüse oder Salat  
Geschnetzeltes „Stroganof“ mit Wildreis und Gemüse  
Saftiges Rindergeschnetzeltes mit rotem Pfeffer, Rösti und Gemüse  
Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Salzkartoffeln und Meerrettichsauce  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Petersilkartoffeln und buntem Gemüse  
Rinderrouladen mit Bandnudeln und gemischtem Gemüse  
Filet „Wellington“ mit Kartoffelgratin, Zuckerschoten und Karotten  
Rinderfilet im Ganzen gebraten mit frischem Gemüse und Kartoffelgratin

Putengeschnetzeltes „Bombay“ mit Reis  
Putengeschnetzeltes „Jäger Art“ mit Brezntaler und Gemüse  
Putenrollbraten mit Zitronensauce, Gemüse und Kartoffelgratin  
Hähnchenbrustfilet „Florentiner Art“ (mit Spinat gefüllt)  
mit feiner Sahnesauce dazu Kartoffelgratin  
Knusprige Maishähnchenbrust mit Spinat und Kartoffeln  
Barbarie-Entenbrust mit Orangensauce  
dazu Gemüse und Kartoffelgratin  
Picata Milanese (vom Truthahn) mit Spaghetti und Tomatensauce

Lammfilet mit Natursauce dazu grüne Bohnen und Rosmarinkartoffeln  
Lammkeule mit Rotweinschalotten dazu Zuckerschoten und Kartoffeln

Hirschgulasch mit Spätzle und Gemüse  
Junghirschbraten mit Schupfnudeln und Rosenkohl

### **Nudelrichte/Vegetarische Gerichte**

Rahmschwammerl mit Semmelknödel  
Schinkenspatzen (mit gekochtem Schinken und kräftigem Bergkäse)  
Lasagne al forno  
Gemüselasagne  
Lasagne „tricolore“ mit Pilzen, Spinat und Tomatenstückchen  
Penne Arabiata  
Tagliatelle mit Gorgonzolasauce und Spinat  
Spaghetti Bolognese  
Spaghetti mit Cocktailtomaten, Rucola, Pinienkernen und Zitronensauce  
Maccheroni mit Lauchzwiebel und Lachs  
Tortellini mit Schinkensahnesauce  
Cannelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt u. Tomatensauce überbacken

## **Desserts**

Bayerische Creme mit Fruchtmark  
Weiße und schwarze Mousse mit Fruchtmark  
Walnusscreme mit Fruchtsauce  
Amarettocreme mit Rotweinkirschen oder Roter Grütze  
Zitronencreme mit Fruchtmark oder Obstsalat

Haselnussparfait mit Caramelsauce  
Mohnparfait mit Fruchtmark und Eierlikör

Früchtetiramisu – sehr saftig und erfrischend  
Klassisches Tiramisu

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Lauwarmer Topfenstrudel mit Kirschen und Vanillesauce

Obstsalat nach Saison mit Eis oder einer erfrischenden Creme

Gemischte Käseauswahl mit Früchten und Nüssen garniert

## **Mitternachts- snacks**

Gulaschsuppe mit Bauernbrot  
Pikante Tomatensuppe mit Roquefortkäse und Baguette  
Chili con Carne mit Weißbrot  
Gemischte Speck- und Käseplatten reich pikant garniert mit Bauernbrot

**Alle Preise auf Anfrage!**