

Bad Homburg, 03.08.2009

Buffetvorschlag 6:

Suppen:

Klare Markklößchensuppe, Leberknödelsuppe,
Grießklößchensuppe
Goulaschsuppe, Kartoffelsuppe mit Speck
Cremesuppe aus Tomaten, Brokkoli, Blumenkohl oder Kräutern
Pürierte Avocado-Artischocken-Maissuppe

Hauptgänge:

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit frisch geschabten Spätzle
Putenbrust ragout mit Ananas in Kokosnusssauce u. Basmatireis
Streifen von der Rinderkeule „Stroganoff“ mit Gewürzgurken,
Champignons und Kartoffelgratin
Schweinefiletstreifen mit frischen Pfifferlingen und bunten Nudeln
Rindergoulasch an Dijon-Pfeffersauce und frischen Kartoffelknödeln
Hähnchenbrust in fruchtiger Currysauce und Wilder Reis
Gyros vom Schwein-Geflügel-Lamm mit Tzatziki im Fladenbrot
Straußenragout mit frischen Waldpilzen und Tagliatelle
Gefüllter Kasseler Rippenspeer mit Brokkolifarce gefüllt an
Rotweinsauce
Schweinerücken in der Senfkruste an Kräuterjus
Putenbrust mit Gemüse gespickt an Frischkäsesoße
Gekochter Tafelspitz mit frischer grüner Soße
Schweinefilet am Stück an Calvadosrahm
Rinderroastbeef „rosa gebraten“ an Berner Soße
Lachsfrikassee in Sauerampfersauce
Meeresfrüchteragout in Pernodschaum

...

Beilagen wahlweise:

Wilder Reis, Basmatireis, Vollkornreis, bunter Reis, frische Spätzle,
Nudeln, Schupfnudeln
Kräuterkartoffel, Kartoffelgratin, Kartoffelknödel, Semmelknödel,
Buntes frisches Gemüse, Brokkoli, Blumenkohl, Kohlrabi, Artischocken,
Mais, Karotten, Romanesko, Champignons, Sprossen, Zucchini,
Auberginen

Dessert:

Frischer Obstsalat „Sommertraum“
Rote Grütze mit Vanillesoße
Beerenragout mit geschlagener Sahne
Marmoriertes Schokoladenmus
Bayrisch Creme mit Brombeeren
Apfel-Calvadoscreme mit Löffelbiskuit