



Tante Lucie

Unsere Buffets

2018

Lucie's Küchenchefbuffet

Suppe

Lucie's Kartoffel-Lauchsuppe
oder
Rinderkraftbrühe mit Einlage

Vorspeisen

Lachsforelle „en belle vue“
Geräucherte marinierte Fischepezialitäten
Geräucherte Forellenfilets
Hähnchenbrust Florentiner
Melonenstreifen mit geräuchertem Schinken
Hausgemachter Kartoffelsalat
Nudelsalat
Nizzaer Salat
Tomaten - Mozzarella
Blattsalat
Brot und Brötchen aus unserer Backstube

Hauptspeisen

Bitte wählen Sie 2 warme Gerichte aus

Rheinischer Sauerbraten mit Mandeln und Rosinen,
dazu Spätzle und Apfelmus
Geschnitzte Hähnchenbrust mit Früchten in Curryrahm
dazu Kräuterreis
Schweinebraten mit Speck und Zwiebel in Burgundersauce;
dazu kleine Kartoffelrösti
Ragout von Fischen in Weißweinsauce mit Gemüsestreifen
und Petersilienkartoffeln

Dessert

Grütze von Strauchfrüchten
Geflämmter Milchreis mit Zimtkirschen
Schokoladenflammerie
Vanille Eisbombe

33,50 €

pro Person

Unter 25 Personen berechnen wir einen Aufschlag von 20%

Lucie's Rustikales Buffet

Suppe

Schnippelbohnsuppe mit Speck und Croutons

Vorspeisen

Graved Lachs und Räucherlachs mit Dill- Senfsauce

Geräucherte Eifelforelle mit Meerrettichsahne

Kassler mit Essiggemüsen

Pikantes Schweinemett mit Zwiebeln

Krautsalat

Kartoffelsalat

Bauernsalat

Kopfsalat mit Zwiebel und Dill

Brot & Butter

Hauptspeisen

Schweine Krustenschinken auf Senfjus

Spießbraten mit Schmorzwiebeln

Gratinierte Kartoffeln

Bratkartoffeln

Gemüse

Dessert

Herrencreme

Fürst Pückler Eisbombe

Käse

30,90 €

pro Person

Unter 25 Personen berechnen wir einen Aufschlag von 20%

Lucie's Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Coppa Parma mit Trüffel Öl
Parmaschinken mit Melonenragout und rosa Pfeffer
Pimentos de Padron
Meeresfrüchte in Olivenöl mit aromatischen Kräutern
Chorizo mit Knoblauch-Crôutons auf Rucola
"Vitello Tonnato" glacierte Kalbsnuß auf pikanter Thunfischsauce
Oliven & Pane

Hauptspeisen

"Bolido Misto"
Am Buffet tranchiert Lammkeule, Kalbshaxe, Poularde
Auf Ofengemüsen und Kartoffeln
Mit Kräutern gefüllter Seebarsch in der Salzkruste gebraten
mit einer Beurre blanc, Pasta und Pesto

Dessert

Tiramisu
Creme Catalan
frische Früchte und Eis
Käse aus den Regionen

42,00 €

pro Person

Unter 25 Personen berechnen wir einen Aufschlag von 20%

Lucie's Kalt-Warmes Buffet

Suppe

Mediterrane Tomatensuppe

Vorspeisen

Lachsforelle " En belle vue "

Hausgebeizter Lachs

Entenbrust mit Orangen und Feigen

Roastbeef rosa gebraten mit Essiggemüsen und Remouladensauce

Variation von Melone und Schinken

Salate der Jahreszeit

Brot und Brötchen aus unserer Backstube

Butter aus Frankreich

Hauptspeisen

Medaillon von der Schweinelende in der Wirsingkruste
auf Gemüsebuttersauce

"Coq au Vin" Französische Maispoularde in Rotwein
mit sautierten Champignons und Speckstreifen
dazu hausgemachte Spätzle und kleine Rösti's

Dessert

Mousse au chocolat

Salat von Früchten in Beaujolais

Champagnercreme auf Traubenkonfit

Pralinen Parfait

Französische Käse

37,00 €

pro Person

Unter 25 Personen berechnen wir einen Aufschlag von 20%

Lucie's Festliches Buffet

Suppe

Kartoffel-Selleriesüppchen mit Lachsstreifen

Vorspeisen

Gefüllter Steinbutt mit Meeresfrüchten

Geräucherter Lachs mit Kräutersalat und Sahnemeerrettich

Medaillon von der Argentinischen Ochsenlende auf Pfeffercreme

Terrine von Pilzen der Jahreszeit

Kalbsnüsschen mit gesottenen Tomaten und Zucchini

Portweinemelone mit Parmaschinken

Frische und angemachte Salate der Jahreszeit

Butter aus Frankreich

Brot und Brötchen aus unserer Backstube

Hauptspeisen

Argentinisches Roastbeef, zart rosa gebraten, mit Sc. Bearnaise

Gebratenes Filet vom Zwergwels mit Bachkrebsschwänzen

Badisches Rahmgeschnetzeltes in Weisswein

dazu Gratin Dauphinoise

Nudeln mit Pesto und Parmesan

Dessert

Creme Kir Royale auf Cassissauce

Topfenauflauf mit Früchten der Jahreszeit

Gebackene Früchte auf Weinschaum

Mousse von 2 Schokoladen

Eis und Sorbet

Französische Käse

46,00 €

pro Person

Unter 25 Personen berechnen wir einen Aufschlag von 20%

Lucie's Walking Dinner

Vorspeisen

Caesar Salad mit Parmesan, Croutons und Dressing im Glas
Salat von Penne mit getrockneten Tomaten, Oliven, Mozzarella und Basilikum
Bunte Cherry Tomaten mit Cous Cous und Basilikum- Minzvinaigrette
Baguette Auswahl

Hauptspeisen

Sauerbratengulasch mit Mini- Semmelknödeln
Würzige Puszta Geflügelpfanne mit Paprikastreifen und Gemüsereis
Ravioli mit Ricottafüllung in Tomaten- Ruccola- Sauce

Dessert

Hausgemachte Tiramisu im Glässchen
Panna Cotta mit Fruchtspiegel im Gläschen

29,00 €

pro Person

*Dieses Buffet ist frei kombinierbar, im Anhang finden Sie weitere Komponenten
aber bitte beachten Sie das eine geänderte Zusammenstellung neu kalkuliert werden muss.*

Lucie's Kaltes Buffet

Vorspeisen

Hausgebeizter, geräucherter und pochierter Lachs mit seinem Kaviar
Terrine von Blumenkohl und Broccoli auf Schnittlauchsauce
Holländische Matjes mit Apfel-Zwiebelstippe
Mariniertes Kalbsfleisch mit gebackenen Artischocken
Nordmeergarnelen mit Dill auf Avocado-creme
Medaillons von der Schweinelende in der Backpflaumenkruste
Portweinemelone mit luftgetrocknetem Schinken
Butter & Käse aus Frankreich
Brot und Brötchen
Blattsalate mit Frenchdressing
Salat von neuen Kartoffeln mit Champignons
Mozzarella mit Tomaten

Dessert

Frische Früchte im Eierkleid
mit Eiscrème

30,50 €

pro Person

pro Person

Unter 25 Personen berechnen wir einen Aufschlag von 20%

Lucie's Grill-Buffer

Vorspeisen

Nudelsalat
Kartoffelsalat
Weisskohlsalat
Rohkost Salate
Verschiedene Dressings und Dips
Brot
Brötchen
Butter & Kräuterbutter

Vom Grill

Bratwurst oder Krakauer
Putenspieße in Honig Chili Marinade
Schweinenackensteaks
Gemüsespieße
Rinder Hüftsteaks
Dazu Ofenkartoffeln mit Sour Cream
Diverse Grillsaucen

Dessert

Obstspieße
Vanille Sauce
Vanille Eis

Preis auf Anfrage

Optional erweiterbar um

Garnelenspieße, Jakobsmuschel am Spieß, Lachsfilet, Forelle uvm.

Komponenten Walking Dinner

Salate

im Glas serviert

Blattsalate der Saison mit Sonnenblumenkernen & Joghurtdressing
Pennesalat mit getrockneten Tomaten, Oliven, Mozzarella und Basilikum
Ruccolasalat, Parmesanhobel, Pinienkerne & Honigsendressing
Cherrytomaten an Mozzarellaperlen & frischem Basilikum
Feldsalat mit Speckwürfeln & Vinaigrette
Bulgursalat mit Paprika, Ingwer, Soja und Chili
Chicoree Salat mit blauen Trauben und Dressing
Gartenfrischer Caesar Salad, Parmesan, Croutons & Dressing
Sommerlicher Salat mit Mangold & Spinat an Erdbeerdressing

Vorspeisen

auf Mini-Tellern serviert

Antipasti Variation
Rindercarpaccio mit Parmesanhobel
Gebeizter Wildlachs an Sahnemeerrettich mit frischem Dill
Eine Rose vom Serranoschinken an Melonenspalte
Vitello Tonnato
Zigekäse im herzhaften Schinkenmantel mit Honig-Mandel Dip
Rolls vom Räucherlachs auf Rucola mit Dill-Senfcreme

Hauptgerichte

Asia Pfanne mit Geflügelstreifen & Chinagemüse, dazu Butterreis
Rheinischer Sauerbratengulasch mit Mini Semmelknödeln
Putengeschnetzeltes mit Champignon und Spätzle
Nudelpfanne mit Riesengambas, Paprika- & Zucchiniconcassée an Kalbsjus
Nudelauswahl mit Rinderfiletstreifen, Oliven, Peperoni, Rucola und Tomatensauce
Ravioli mit Ricottafüllung an Tomaten-Rucola-Sauce
Würziger Braumeistergulasch an süßem Senf dazu frische Spätzle
Geflügelpfanne mit mediterranem Gemüse dazu Penne
Herzhafter Bauerngulasch mit Spätzle
Knackiges Gemüseragout in Kräutersauce mit Pesto-Maccheroni
Boeuff Stroganoff mit Gurken und Rote Beete dazu Bauernspätzle
Schaschlik Gulasch mit Paprika & Zwiebeln dazu Gemüsereis
Ravioli mit Käsefüllung an Kräutersahnesauce
Currypute mit Ananasstückchen & Gartengemüse dazu Butterreis
Würzige Puszta-Geflügel-Pfanne mit Paprikastreifen dazu Gemüsereis

Komponenten Walking Dinner

Dessert
im Glas serviert

- Dunkle Mousse au Chocolat im Glas
- Panna Cotta mit Himbeerspiegel im Glas
- Hausgemachtes Tiramisu im Glas
- Fruchtig leichte Erdbeer-Joghurt-Creme im Glas
- Salat von frischen Früchten mit Vanillesauce im Glas
- Nougat-Krokant-Creme im Glas
- Bratapfel-Mandel-Creme im Glas
- Zimtschokoladencreme im Glas
- Macarons (bunt gemischte fruchtig- süße Variation)
- Cake Pop Vanille (Vanillekuchen am Stiel)
- Cake Pop Zartbitter (Schokokuchen am Stiel)

Nach der von Ihnen genannten Personenzahl kalkulieren und stellen wir das von Ihnen gewünschte Buffet zusammen.

Wenn Sie mehr als zwei Hauptgerichte für Ihre Gesellschaft auswählen, kann es durchaus passieren, dass eines der Gerichte stärker bevorzugt wird. Für das Eintreten dieses Falles sind wir gerne bereit die entsprechende Komponente über die kalkulierte Menge hinaus nachzureichen. Hierfür müssten Sie jedoch eine kleine Wartezeit und einen Aufpreis in Kauf nehmen.