



## **Rüttenscheider Buffets**

### **Unsere Buffets ab 25 Personen** **(als Selbstbedienungsbuffet arrangiert)**

#### **Empfang:**

Falls gewünscht empfangen wir Ihre Gäste zunächst mit:

- Prosecco
  - Prosecco-Orange
  - Orangensaft
  - Aperol Sprizz
  - Mineralwasser
  - Kellerbier
- *Andere vorhandene Getränke werden selbstverständlich auf Anfrage serviert.*  
**( Getränkeberechnung nach Verbrauch )**

#### **Appetithäppchen:**

- - Französische Schafskäse-Olivenspießchen
  - Getrocknete Pflaumen in Schinkenmantel
  - Mini-Quiches mit diversen Füllungen
  - Butterflygarnellen in Cocosraspel-Panade, Sweet-Chili-Dip

#### **Buffet 1:**

Frische Salate der Saison  
2 hausgemachte Dressings  
Bayersicher Wurstsalat  
Carpaccio vom Rettich mit Rucola und frischem Parmesan  
Mini-Mozzarella- und Cherrytomate mit Pestomarinade

#### **Consommé mit Gemüse- und Pfannkuchenstreifen**

- Ofenfrischer Schweine Krustenbraten, aufgeschnitten, in Kellerbiersauce
- Original Nürnberger Rostbratwürstchen und Spanferkelrollbraten auf Champagnerkraut
- Hausgemachte Semmelknödel
- Warmer Speckkartoffelsalat
- Bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Bayerische Creme mit gerösteten Mandelblättern, Himbeerculus  
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Käseauswahl „Rustikal“  
Brotauswahl  
Hausgemachte Knoblauchbutter

### **Buffet 2:**

Frische Salate der Saison  
2 hausgemachte Dressings

Schwarzwälder Schinken auf Honigmelone  
Kleine Partyschnitzel vom Schwein  
Hähnchenunterschenkel, Hausgemachter Salsa Picante

Fruchtige Tomatencremesuppe mit Gin

- Putenfilet-Streifen in frischen Wiesenchampignon a la creme
- Schwäbische Butterspätzle
- Crossgebratener Schweine-Spießbraten in Kräutermantel, aufgeschnitten in Spätburgunder Rotwein-Zwiebelsauce
- Warmer Speckkartoffelsalat
- (alternative: geschwenkte Drillinge mit frischen Rosmarin)
- Bunte Gemüseplatte

Weißer Mousse au Chocolat, Waldfruchtsauce  
Hamburger Rote Grütze, Bourbon Vanillesauce

Käseauswahl  
Brotauswahl  
Hausgemachte Kräuterbutter

### **Buffet 3:**

Kartoffel-Lauch-Suppe

Tomatenscheiben  
mit Mozzarella, frischem Basilikum,  
mariniert mit Essig und Öl

Brotkorb  
mit Partybrötchen und Brezeln

- Putenbrustgeschnetztes  
in Champignon-Rahmsauce  
Schupfnudeln
- Spießbraten  
gefüllt mit Zwiebelmett  
Bratkartoffeln
- Gemüseplatte  
Broccoli, Blumenkohl, Möhren,  
Sauce Hollandaise

Schokoladenmousse  
auf Mango-Creme-Sauce

Käseauswahl

**Buffet 4:**

- Antipastiauswahl mit:

- Dreierlei Paprika gegrillt und eingelegt
- Gegrillte Zucchini Scheiben mit Pesto und Parmesan
- Getrocknete Tomaten und Pasta mit Rucola, mediterran mariniert
- Frutti de Mare und frische Staudensellerie mit Balsamico bianco und Olivenöl
- Vittelo tonnato von Rosa gebratenen Roastbeef
- Carpaccio von Rettich mit frischen Parmesan und Rucola
- Serrano Schinken auf Honigmelone und Pflaumen

Edelfischragout auf Juliengemüse in Hummerpasten-Weißweincreme

Schweinefiletstreifen in Dijonsensauce

Basmati-Wildreisemischung mit Safran verfeinert

- Mandelbroccoli
- Fingermöhren
- Prinzessbohnen im Speckmantel

Exotischer Obstsalat  
Maracuja-Mousse, Himbeerculis  
Panna Cotta-Erdbeere

Käseauswahl  
Brotauswahl

**Sonstiges:**

Auf Wunsch organisieren wir (nach Absprache) für Ihre Veranstaltung Blumenarrangements für die Tische zu Selbstkostenpreis.

Alle Preise sind selbstverständlich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und beinhalten sämtliche Kosten für Servicepersonal, Auf- und Abbau sowie alle Verbrauchsmaterialien. (Ausgenommen Dekoration und Blumen nach Absprache.)