

BUFFETPLANER

Um ihnen die Planung ihres Buffets so einfach wie möglich zu machen, hier ein paar Vorschläge beziehungsweise Anregungen was machbar wäre.

Selbstverständlich können sie auch empfohlene Mengen nach ihrem Ermessen ändern und gern nehme ich ihre speziellen Wünsche entgegen.

So stellen Sie Ihr Buffet zusammen:

Je höher die Anzahl der Gäste, um so geringer der Wareneinsatz, da die Wahrscheinlichkeit, dass auf alle Gerichte zurückgegriffen, wird sich erhöht und der Prozentsatz von "Viel-zu-Wenig-Essern" sich ausgleicht.

Bestimmen Sie die Anzahl Ihrer Gäste aus der Tabelle unten. Hinter den jeweiligen Speisen steht eine Zahl - die Menge.

Planen Sie z.B. ein Buffet bis 20 Personen, so wählen Sie zwei Hauptgerichte. Bei einem Buffet bis 40 Personen

wählen es drei Hauptgerichte. Anhand der Mengenangaben stellen Sie sich Ihr Buffet aus den Angeboten zusammen.

Anzahl der Personen	bis 20	bis 40	bis 60
Suppen	1	1	2
Vorspeisen	3	3	4
Salate	3	3	4
Hauptgerichte	2	3	3
Gemüsebeilage	2	3	3
Beilagen	2	3	3
Dessert & Käse	2 & 1	2 & 1	3 & 1

Selbstverständlich bin ich für jede Anregung dankbar und gehe auch ständig nach den saisonalen Angeboten - Spargel, Pfifferlinge ect.

Suppen

Champignonrahmsuppe mit geröstetem Speck
Feurige Gulaschsuppe mit frischer Paprika
Geeiste Gurkensuppe mit Naturjoghurt und frischer Sahne
Hochzeitssuppe mit kleinen Gemüsen & Eierstich
Havelländer Fischsuppe mit Wurzelgemüse & frischen Kräutern
Lauchrahmsuppe
Märkische Petersilienwurzelsuppe
Tomatenrahmsuppe mit Basilikum & Crôtons
Passierte Kartoffelsuppe mit Rauchfleisch
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrôtons
Rahmsuppe von gelber Paprika
Ukrainische Soljanka mit Sauerrahm
Karotten - Orangensuppe mit frischem Ingwer
Gazpacho (Kalte Gemüsesuppe)

Vorspeisen/Cocktails

Schwarzwälder Schinken auf Melonenschiffchen
Gemischte Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich & Honig-Senf Sauce
Terrine vom Tafelspitz mit Wurzelgemüse & Remoulade
Gefüllte Eier mit Keta-Kaviar
Geflügelcocktail mit Ananas
Hackepeterigel mit Roten Zwiebeln
Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum
Vitello Tonnato-(Scheiben vom Kalbsbraten mit Thunfischsoße)
Gemischte Antipastiplatte
Kleine Bouletten in scharfer Soße
Kleine Schnitzel mit pikantem Gemüse
Carpaccio von rosa gebratener Entenbrust auf Rucolasalat
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße
Marinierte Scampi mit Knoblauchdip
Verschiedener Schinken & Braten pikant garniert
Fruchtiger Krabbencocktail

Salate

Hausgemachter Kartoffelsalat
Pikanter Eiersalat mit Kochschinken
Salat von grünen Spargel & Thunfisch
Rindfleischsalat -Moskauer Art
Salat aus verschiedenen Bohnen mit süßem Senf
Asiatischer Gemüsesalat mit Glasnudeln
Staudensellerie-Apfelsalat mit Englisch-Curry
Lauchsalat mit Rosinen & gerösteten Mandeln
Lauwarmer Kartoffelspecksalat
Roter Paprikasalat mit schwarzen Oliven & Sardellen
Meeresfrüchtesalat mit weißem Balsamico & Knoblauch
Buntes Salatbuffet mit Blattsalaten & frischen Gemüsen
Klassischer Gurkensalat mit Schmand & Dill
Tomatensalat
Salat von grünen Bohnen
Hirtensalat mit Tomate,Gurke,Paprika&Zwiebel,mit Oliven & Schafskäse
Mediterraner Nudelsalat mitRucola,getrockneten Tomaten,Pinienkernen
und Parmesan
Pikanter Weißkrautsalat mit Karotten
Sticks von frischen Gemüsen mit verschiedenen Dips

Beigaben

Baguette & Kleine gemischte Brötchen
Butter & verschiedene Buttermischungen
Kräuterrahm
Verschiedene frische Bauernbrote
Marinierter Schafskäse
Verschiedene Ciabatta
Spreewälder Gewürzgurken
Griebenschmalz
Oliven
Kapernäpfel
Thunfisch

Hauptgerichte - Schwein

Kasselersteak mit Tomate & Käse überbacken
Medaillons vom Filet auf Rahmpfifferlingen
Schweinegeschnetztes "Zürcher Art"
Spanferkelrollbraten in milder Senfsoße
Filetmedaillons in grüner Pfeffersoße
Filetmedaillons auf Limonenrahm
Knusprig gebratener Kasselerkamm
Gefüllte Paprikaschote in eigener Soße
Nudeln "Bologneser Art"
Kleine Wirsingrouladen in Specksoße
Involtinis-Kleine mit Blattspinat gefüllte Rouladen mit Gorgonzolasoße
Kleine Fleischbällchen in Kapernsoße (Königsberger)
Spanferkelkeulchen aus der Chili-Honig Marinade
Kleine Schnitzelchen
Hausgemachte Bouletten
Hackfleischlasagne

Hauptgerichte - Rind

Pikante, kleine Rinderrouladen
Rheinischer Sauerbraten in Rosinensoße
Tafelspitz in Meerrettichsoße
Rinderfilet "Wellington" (Blätterteigmantel)
Kleine Filetsteaks
Schmorbraten in Werderaner Kirschiersoße

Hauptgerichte - Fisch

Zanderfilet auf Linsen-Lauch Gemüse
Zander auf Blattspinat
Lasagne vom Lachs mit Blattspinat
Rotbarschfilet mit Tomaten & Kräutern überbacken
Gebratenes Lachsfilet auf Limonen-Kräuter Soße
Gegrillter Thunfisch auf Tomaten-Knoblauch Ragout

Hauptgerichte - Geflügel

Entenbrust in Orangen-Thymianjus bzw.auf Rahmwirsing
Frikassé mit Spargel & Pilzen
Hähnchenbrust im Sesammantel auf Tomatenjus
Geflügelwürfel "Gong Bao"scharf,pikant mit Erdnüssen
Gefüllter Gänsebraten in Calvadossoße
Geschnetzeltes von der Pute mit Champignons in Sherryrahm
Buffalo Chicken Wings
Piccata von der Putenbrust (Parmesan-Ei-Hülle) auf Tomaten-Kräuter-Jus
Fruchtiges Chickencurry mit Kokosmilch
Frikassé vom Huhn mit Krebschwänzen und grünem Spargel

Hauptgerichte - Lamm

Lammkeulenbraten "Provencalische Art"
Lammragout mit Rosmarin &Wurzelgemüsen geschmort
Lammfilet auf Ratatouille

Hauptgerichte - Wild

Gulasch von der Wildsau
Hirschbraten in Preiselbeerrahm
Rehmedaillons in Wacholder-Preiselbeerrahm

Hauptgerichte - Sonstiges

Geschnetzeltes von der Kalbsleber mit Äpfeln & Zwiebeln
Kaninchenkeulen in Senfrahmsoße geschmort
Penne mit frischen Tomaten & Knoblauch **vegetarisch**
Canneloni in Gorgonzolasoße **vegetarisch**

Gemüsebeilagen

Apfelrotkohl
Apfel-Weinkraut
Blattspinat mit Speck & Zwiebel
Prinzessbohnen
Frisches Lauchgemüse mit Tomaten in Rahm
gebutterter Rosenkohl mit gerösteten Mandelstiften
Bohnen im Speckmantel
Grünkohl auf oldenburgische Art
in Petersilienbutter & Honig geschwenktes Möhrengemüse
Rahmwirsing
Ratatouille mit frischen Kräutern & Knoblauch
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise
Spargel mit brauner Butter & Sauce Hollandaise
Rahmpfifferlinge bzw.mit Speck & Zwiebeln
Romanescoblüten mit gerösteten Mandelstiften

Beilagen

Bunter Gemüserisotto
Eierspätzle mit gerösteten Walnußkernen
in Butter gebratene Semmelknödel
Rosmarienkartoffeln
Lauch-Kartoffelgratin
Kartoffel-Apfelgratin
Rösti-Taler
Potatos(Kartoffelecken-frittiert)
Original Thüringer Klöße
Kroketten
Linguine mit Gemüsestreifen
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebel
in Butter geschwenkte Schupfnudeln

Dessert

Panna Cotta mit frischen Beeren
Orangenfilet in Camparigeleé
Gemischte Obstplatte - aufgeschnitten
Moussé au Chocolat
Tiramisu
Lebkuchenmoussé mit Sahne & Schokolade
Griesflammerie mit Kirschen
Frischer Obstsalat mit Cointreau aromatisiert
Dialog von dunkler & heller Moussé
Bratapfel, mit Rosinen-Marzipanfüllung
In Maraschinolikör gebeitzte Erdbeeren
Crème Brûlée
Rote Grütze mit Vanillesoße
Geschichtete Götterspeise mit Vanillesoße
Minz-Panna Cotta mit Waldbeerensoße
Apfelstrudel mit Vanillesoße
Pumpnickelmousse mit Bourbon-Vanille

Käse

Internationale Käseauswahl mit blauen Trauben & Grissinis garniert
Rustikale, deutsche Käsespezialitäten mit kleinen marinierten Paprika

Kontakt:mobil:0173/1628048

fon:03321/745690

E-Mail:jans-partyservice@t-online.de