



BUFFET AUSWAHL

Hierbei handelt es sich um eine Auswahl.
Weitere Speisen / Speisenwünsche erfüllen wir auf Anfrage gerne.

FINGERFOOD



fridays

BAR & EVENTLOCATION

GEFLÜGEL

- Hähnchenspieße in hausgemachter Teriyakisauce
- Hähnchenspieße in würziger Chili-Kruste
- Hähnchen – AnanasSpieße
- Mini-Wraps gefüllt mit Hähnchenbrust
- Mini-Burger belegt mit Hähnchenbrust, Rucola und grünem Pesto
- Mini-Hähnchenschnitzel (wahlweise in Sesam-Knusperpanade)
- Mini-Putenfrikadellen
- Canapés mit mariniertem Putenbrustfilet
- Mini-Putenmedaillons gefüllt wahlweise mit Tomate und Mozzarella oder Spinat und Schafskäse
- Hähnchen-Nuggets
- Hähnchenflügel (Chickenwings)

SCHWEIN

- Partyfrikadellen
- Mini-Schnitzel (wahlweise mit Sesam-Knusperpanade)
- Schweinemedaillons im Speckmantel
- Datteln im Speckmantel
- Mini-Pulled-Pork Burger
- Mini-Schaschlik Spieße
- Mini-Quiches Lorraine (Speck und Ei)
- Rucola-Schinken-Röllchen
- Kasseler im Blätterteig
- Serrano Schinken auf Honigmelone
- Spargel-Schinken Röllchen
- Canapés mit Mett, Salami, gekochtem Schinken, rohem Schinken u.v.m.



fridays

BAR & EVENTLOCATION

RIND & KALB

-
- Roastbeef-Spargelröllchen mit hausgemachter Remoulade
- Rinder-Schaschlik Spieße
- Rinder-Carpaccio mit Rucola, Pinienkernen, Staudensellerie, Pesto und gehobeltem Parmesan
- Canapés mit Roastbeef
- Mini-Hacksteaks
- Rinderfiletmedillons
- Mini-Burger in div. Variationen
- Vitello Tonnato (Roastbeefröllchen mit Thunfischcreme und Kapern)

FISCH

- Räucherfischvariation mit Honig-Dill Sauce
- Canapés mit Räucherlachs
- Gefüllte Wraps mit Thunfisch oder Lachs
- Krabbencocktail
- Garnelenspieße mit hausgemachtem Dip
- Reibekuchenplätzchen / Kartoffelpuffer mit Lachsroschen
- Gebackene Fischpralinen mit Dip
- Thunfischcreme
- Feine Forellencreme Taler auf Pumpernickel
- Lachs-Spinat-Röllchen
- Gefüllte Blätterteigtaschen mit Lachs oder Thunfisch
- Frittierte Sardellen mit Meersalz



fridays

BAR & EVENTLOCATION

GEMÜSE

- Gemüsestick Platte mit Dips
- Rote Beete Carpaccio
- Antipasti-Spieße
- Tomaten-Mozzarella Spieße mit frischem Basilikum
- Mini-Wraps gefüllt mit Gemüse
- Gemüsepufer
- Gefüllte Champignons
- Gefüllte Paprika
- Gefüllte Auberginen
- Gefüllte Zucchini
- Mini-Quiches mit Gemüse oder Schafskäse und Spinat

SALAT - IM GLAS

- Nudelsalat (klassisch oder mediterran)
- Tortellini Salat
- Kartoffelsalat (klassisch, mediterran, bayerisch, etc)
- Schichtsalat
- Bauernsalat / Griechischer Salat
- Gurkensalat
- Krautsalat
- Tomatensalat
- Rotkohlsalat
- Hirtensalat
- Rucolasalat mit Pinienkernen und Parmesan
- SchweizerWurstsalat
- Kohlrabi / Apfelsalat
- Bohnensalat
- Couscoussalat / Bulgursalat / Quinoasalat
- Gemischte Blattsalate / Waldorfsalat /
- Fleischsalat
- u.v.m





fridays

BAR & EVENTLOCATION

SONSTIGES

- Käse-Trauben Spieße
- Gefüllte Blätterteigtaschen
- Hausgemachtes Zupfbrot
- Hausgemachtes Bruschetta
- Div. Gefüllte Crepéröllchen
- Crostinis mit Schafskäse oder Speck oder Serranoschinken
- Mini-Pizzen
- Mini-Burger in vielen Variationen
- Honigbeträufelte Walnuss auf Ziegenkäse mit Pumpernickel
- Frühlingsrollen
- Herzhafte Käseplatte garniert mit Birnen, Granatapfel mit Feigensenf
- Spaghettinester (z.B. Carbonara)
- Blumenkohlbällchen
- Blätterteigstangen mit Rosmarin und Schinken
- Russische Eier



SUPPEN & EINTÖPFE

- Erbsensuppe, Bohnensuppe, Linsensuppe, Graupensuppe
- Tomatencremesuppe, Spargelcremesuppe, Zucchini-cremesuppe, Broccoli-cremesuppe, Kürbiscremesuppe, Kartoffelcremesuppe
- Käse-Hackfleisch-Lauchsuppe
- Gulaschsuppe
- Rindfleischsuppe wahlweise mit Maultauschen
- Hühnersuppe mit Einlage
- Nudelsuppe
- Zwiebelsuppe
- Gemüsesuppe mit Einlage
- Feine Kartoffelsuppe
- Rucolaschaumsuppe
- Kartoffel - Möhren Eintopf, Gemüseintopf, Grünkohl
- Mintestrone
- Rindfleischsuppe
-

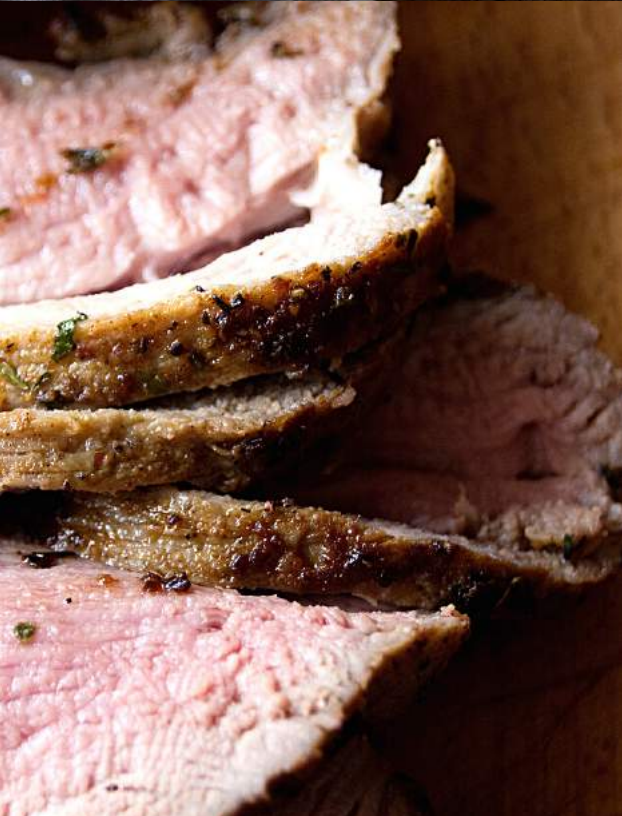


fridays

BAR & EVENTLOCATION

GEFLÜGEL

- Gefüllte Hähnchenbrust mit Tomate, Mozzarella und hausgemachtem grünem Pesto
- Gefüllte Hähnchenbrust mit Spinat und Fetakäse
 - Puten – oder Hähnchengeschnetzeltes (z.B. in Champignon-Rahmsauce)
 - Hähnchen Piccata (Hähnchen in Käse-Ei Ummantelung)
 - Hähnchen Caprese
 - Hähnchenschnitzel (wahlweise in Sesam-Knusperpanade)
 - Putenfrikadellen
 - Gegrillte Putenbrust
 - Hähnchen-Nuggets
 - Marinierte Hähnchenkeulen
 - Putenragout mit Ananas und Curry (Florida)
 - Rotes Hähnchencurry
 - Gefüllte Putenroulade
 - Putenbrust mit Parmaschinken und Zuccinifüllung
 - Entenbrust oder Entenkeule
 - Gänsebrust oder Gänsekeule



SCHWEIN

Spießbraten oder gefüllter Spießbraten

- Schweinefiletmedaillons (wahlweise mit Speck umwickelt)
 - Schweinebraten
 - Zwiebelrostbraten oder Senfrostbraten
 - Pulled-Pork Burger
 - Schaschlik Spieße
 - Schnitzel (wahlweise mit Sesamknusperpanade)
 - Cordon Bleu
 - Kasseler (wahlweise im Blätterteig)
 - Krustenbraten in Altbiersauce
 - Spanferkelrücken
 - Gegrillter Schweinebauch
 - Schweinegulasch
 - Schweinehaxen / Mini-Schweinehaxen in Malzbiersauce
 - Leberkäse grob und fein
 - Rahmgeschnetzeltes
 - Weißwürste, Bratwürste (diverse), Krakauer etc.
 - Schweinenackensteaks / Koteletts in hausgemachten Marinaden
 - Currywurst / Schöpfcurrywurst
- u.v.m



RIND/KALB



Vitello Tonnato (Roastbeefröllchen mit Thunfischcreme und Kapern)

- Roastbeef
- Rinderschmorbraten in Rotweinsauce
- Rinder-Carpaccio mit Rucola, Pinienkernen, Staudensellerie, Pesto und gehobeltem Parmesan
- Canapés mit Roastbeef
- Rinderhacksteaks / Rinderhüftsteaks
- Rinderfiletmedillons
- Rindergulasch
- Rinderroulade
- Rheinischer Sauerbraten
- Rinderfilet
- Rinderfiletspitzen in Champignon-Rahm / Pfeffer / Calvadosauce





fridays

BAR & EVENTLOCATION

WILD

- Wildschweingulasch
- Rehrücken
- Hirschbraten

LAMM

- Lammkeule / Lammhaxen
- Lammragout
- Lammkarree
- Lammkoteletts

FISCH

- Lachsfilet (gebraten, gedünstet, gegrillt)
- Zanderfilet
- Kabeljaufilet
- Fischragout
- Forelle
- Pangasius mit Kräuterkruste
- Thunfischfilet / Carpaccio
- Variation an Räucherfischen
- Frittierte Sardellen mit Meersalz
- Gambas in Knoblauch-Chili Sud
- Saltimbocca vom Kabeljau / Seeteufel



fridays

BAR & EVENTLOCATION

BEILAGEN

- Kartoffelstampf / Kartoffelgratin / Drillinge / Bratkartoffeln / Rosmarinkartoffeln / Thymiankartoffeln / Salzkartoffeln / Herzoginkartoffeln / Süßkartoffeln / rustikale Fritten / Kroketten / Röstitaler u.v.m
- Mediterranes Gemüse (gebratene Aubergine, Paprika, Zucchini etc.)
- Buttergemüse / Kaisergemüse / Leipziger Allerlei / Wirsinggemüse / Champignongemüse / Möhren und Erbsengemüse
- Reis / Wildreis / Basmatireis / Curryreis / Gemüsereis
- Spätzle / Schupfnudeln / Gnocchi / Bandnudeln / Spaghetti / Tortellini / Penne / Fusilli /
- Blattspinat
- Karamellisierte Möhren
- Spargel (grün / weiß)
- Bohnen / Speckbohnen
- Blumenkohl / Rosenkohl / Broccoli (wahlweise überbacken) / Rotkohl
- Semmelknödel / Kartoffelknödel
- Sauerkraut
- u.v.m



fridays
BAR & EVENTLOCATION

SAUCEN



- Rotweinsauce / Portweinsauce
- Pfeffersauce
- Gorgonzolasauce
- Altbier / Malzbiersauce
- Champignonrahmsauce
- Paprikarahmsauce
- Zwiebelsauce
- Sauce Hollandaise / Sc. Bearnaise
- Weißweinsauce
- Diverse Jus





DESSERT



- Mousse au Chocolat (wahlweise mit diversen Fruchttoppings)
- Lebkuchenmousse
- Spekulatiusmousse
- Eierlikörmousse
- Tiramisu
- Schwarzwälder-Kirsch Dessert
- Käsekuchen im Glas
- Hausgebackene Mini-Apfeltaschen mit Zimt
- Pannacotta / Kokospannacotta
- Bayerisch Creme
- Eierlikörcreme
- Obstsalat (auf Wunsch mit Pfannkuchenstreifen und Puderzucker)
- Blaubeer – oder Schokoladenmuffins
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Götterspeise
- Milchreis mit heißen Kirschen
- Diverse hausgemachte Quarkspeisen und Puddings
- Bratapfel mit Vanillesauce
- Diverse Blechkuchenvariationen