

Unsere Buffetvorschläge für Ihre Feier:

Buffetvorschlag A: „Schnitzelbuffet“

Schweine- oder Putenschnitzel, paniert (70 %Schwein/30% Pute)

es stehen Ihnen folgende Saucen zur Auswahl (Bitte, wählen Sie zwei Saucen aus, ab 30 Personen können Sie auch drei Saucen auswählen):

Zigeuner Art: mit Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate (fruchtig-scharf)

Jäger Art: Champignons- und Waldpilz-Sahnesauce

Gorgonzolasauce

Pfefferrahmsauce

Paprikarahmsauce: mit Tomaten und Paprika (cremig-mild)

als Beilagen reichen wir:

Kroketten und Röstinchen

Gemüseplatte (Erbsen, Möhren, Mais, Broccoli, Blumenkohl und Rosenkohl mit Sauce hollandaise)

Ab 10 - max.25 Personen

Buffetvorschlag B: „Italienisches Buffet“

1. Tomatensuppe

2. Tomate Mozzarella

dazu reichen wir selbstgebackenes Ciabatta

3. „Lasagne verde al forno“

Schichtnudeln mit Spinat, Hackfleisch, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und Béchamelsauce mit Käse überbacken

4. „Brasato alla milanese“

Rinderschmorbraten in Rotweinsauce

5. „Patate con agli“

gebackene Knoblauchkartoffeln

6. „Tiramisu“

Ab 20 Personen

Buffetvorschlag C: Bratenbuffet 1“

**Schweinenackenbraten „Jäger Art“ mit Champignon- und Waldpilz-Sauce
Kasselernackenbraten in Paprika-Rahm-Sauce**

Als Beilagen reichen wir:

Kroketten

Béchamelkartoffeln

**Gemüseplatte (Erbsen, Möhren, Mais, Broccoli, Blumenkohl und
Rosenkohl mit Sauce hollandaise)**

Als Nachspeise reichen wir:

Götterspeise (rot oder grün) mit Vanille-Sauce

Ab 10 Personen

Buffetvorschlag D: „Bratenbuffet 2“

Puten-Zwiebelrahm-Braten

Filettopf "Ratsherren Art" in Rahmsauce (mit Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika)

Als Beilagen reichen wir:

Röstinchen

Kartoffelgratin

**Gemüseplatte (Erbsen, Möhren, Mais, Broccoli, Blumenkohl und
Rosenkohl mit Sauce hollandaise)**

Als Nachspeise reichen wir:

Kirschmascarponecreme

Ab 10 Personen

**Sollten Sie andere Vorstellungen Ihres Buffets haben,
teilen Sie uns diese gerne unter Angabe Ihres Budgets
mit und wir lassen Ihnen ein individuelles Angebot
zukommen!**

**Wir sind für Sie unter der Telefonnummer 051 1/833376
oder via email: bowlingammaschsee@gmx.de für Sie
erreichbar**