Name:

Veranstaltungsdatum:

Sie können Ihr Grand Buffet leicht selbst zusammenstellen

Amuse-Bouche inklusive
**Sie können Ihr Grand Büffet für das**[**"Geburtstags & Feste Arrangement"**](https://www.eventlocation-luminanz.de/feste-arrangements/geburtstags-feste-arrangement/)**ebenfalls selbst zusammenstellen:**

Amuse-Bouche inklusive
4 warme Spezialitäten
& 5 Beilagen
12 kalte Spezialitäten
Dips & Salate inklusive
4 Desserts
Käse inklusive

Brot inklusive

1 Mitternachtssnack

• mit Punkt gekennzeichnet jeweils 1 Auswahlspeise

**Hier das Büffet, Austauschgerichte darunter:**

kalte Spezialitäten
Roastbeef rosa | Ruccola | Parmesan
Räucherlachs | Apfelmeerrettich
Antipasti | Aubergine-Zucchini-Paprika-Champignons veg
große Crevetten | Aioli | Limette
kleine Berliner Bouletten | gefüllte Eier
Kalbs Vitello tonnato | Minikapern
Teriyaki Spieße | Ananas-Chilli
Honigschinken | Spargelröllchen
Romatomaten | Mozzarella veg
Ardenner Schinken | Melone
Thai-Gemüse-Brätlinge veg
Quiches | Tomaten-Grillzucchini-Riccota veg

Dips
grüne Kräuter | Tomate Pesto | Schmand Curry
Meerrettich Preiselbeere | Knoblauch Frühlingszwiebel

Salate im Glas veg
Möhren  | Gurken | Weißkohl | Prinzessbohnen | Rettich | Sellerie

Salate in der Schale veg
Pasta | Kartoffel | Blattsalat

**4 warme Spezialitäten am Büffet | bitte 4 auswählen**
Medaillons vom Schweinelendchen | Pfifferlinge | Rahmsauce
Wildlachs | Champagner | Dillcreme | Fischspezialität
Poulardenbrust | Saltim bocca Art
Thaigemüse Curry veg
Lammkeule | Kräuterjus
Irische Rindernuss | Waldchampignons | Rotwein-Lauchzwiebelsauce

Kartoffelgratin | Knöpfle | Wildreis Mix | Rosmarinkartoffeln | frische Möhren

Dessert & Käse
weiße Mousse | exotische Früchte im Glas
Mousse au chocolat | belgische Schokolade im Glas
Früchtespieße
Panna cotta | Erdbeeren im Glas

Käsespezialitäten | Trauben | Grissini

Mitternachtssnack

• Gulaschsuppe | Paprika | pikant

gemischte feine Baguette & Partybrötchen

**Austauschspeisen:**kalte Spezialitäten

Rind & Kalb
•Roastbeef rosa | Parmesan | Ruccola
•Roastbeef rosa | gefüllte Eier
•Vitello tonnato | Minikapern
•Kalbfleischpastete | Pistazien | Wildpreiselbeeren
•Tafelspitz Carpaccio | Tomaten-Kräutervinaigrette

Fisch
•Räucherlachs | Meerrettich
•Crevetten | Aioli
•Forellenfilet | Buchenholzrauch
•Pfeffermakrele | geräuchert
•gebeizter Lachs | Dill

Schinken
•Röllchen von Honigschinken | grüner Spargel
•Parmaschinken | Melone | Grissini
•Serrano | Melone | Oliven
•Original Schwarzwälder | Cornichons

Schwein
•gegrilltes Schweinefilet | Kräuterchampignons
•kleine Bouletten | am Spieß
•Mortadella | luftgetrockneter Salami | Oliven
•kleine Frikadellscher | Kappes | Senf
•Spanferkelrücken | Rauke-Pesto
•Hochwälder Hausmacherplatte | Blut- & Leberwurst
•rustikale Platte | Wiener & Rohesser
• saarländischer Lyonersalat
Geflügel
•gegrillte Poulardenbrust | Ananas | Currycreme
•Hähnchenbrust-Spießchen | Paprika Olive
•Hähnchenbrust-Spießchen | Teriyaki

Vegetarisch | Vegan
•Antipasti | gegrillte Aubergine-Zucchini-Paprika-Champignons veg
•Quiches | Tomaten | Grillzucchini | Riccota veg
•Gemüse-Brätlinge | Thailändisch veg
•Cocktail-Tomaten | Mozzarella | Basilikum veg
•Schnittlauchsalat | gefülltes Ei veg
•Pfifferlinge | weißer Balsamiko | Dill veg
•Tofu | Olivenöl | Walnüsse veg
•Tzaziki | Gurkenstiften | Radieschen veg
•Spargel | Orangen | Vinaigrette veg
•Feta | Oliven | Thymian | Olivenöl veg
•gefüllte Champignons veg
•Bruschetta | Tomaten | Basilikum veg
•weißer Käse | Radieschen | Gurken veg

Dips
grüne Kräuter - Tomate-Pesto - Schmand-Curry
Meerrettich-Preiselbeere - Knoblauch-Frühlingszwiebel

Salate im Glas veg
feine angemachte Rohkostsalate

Salate in der Schale veg
Pasta | Kartoffel | Blattsalat

warme Spezialitäten

Rind & Kalb
•„Arrosto di manzo“ | Rind | Barolo
•zarter Rinderbraten | Burgunder
•Kalbsbraten | Waldchampignons | Rotwein-Schalotten
•Lasagne al forno | Hackfleisch
•zarter Sauerbrode

Fisch
•Wildlachs | Crémant-Dill-Sahne
•Lachs | Saint Pierre | Limetten | Sahne
•Lachs | Saint Pierre | Champagner | Sahne
•Lotte | Rahm | Dill | Tomate

Schwein
•Filet | Pfifferlinge | Rahm
•Schweinelendchen | paniert | Ratatouille
•„Scaloppina Milanese“ | Filet | Bolognese | Käse
•Saarbrücker Lyonerpfanne | Champignons
•Spießbraten | Biersoße
•hausgemachte Gefüllte | Specksoße

Geflügel
•Poulardenbrust | rosa Pfeffer | Orange
•Poulardenbrust | Red Thai Curry
•Entenbrust | Orange | Portwein

Lamm
•Lammkeule | Kräuter

Vegetarisch | Vegan
•Thai | Gemüse | Curry veg
•Lasagne al forno | Aubergine-Zucchini | veg
•Aubergine parmigiana, | Tomatenmus | Mozzarella veg
•Schaales | Lauch | Apfelmus veg

Beilagen
Gratin veg | Nudeln | Wildreis Mix | Kartoffelknödel | frisches Gemüse
Spaghetti | Spätzle | Knöpfle | Rosmarinkartoffeln | Rotkohl | Sauerkraut

Dessert

•weiße Mousse | exotische Früchte
•Mousse au chocolat | belgische Schokolade
•Panna cotta | Himbeercoulis
•Tiramisu
•rote Grütze | Vanillerahm
•Früchtespieß
•Panna cotta mit Zimt-Pflaumen

Käse

Käsespezialitäten | Trauben | Grissini

gemischte feine Baguette und Laugenteile

Mitternachtssnack

•Currywurst |  spicy
• Kürbissuppe | Schmand | Croutons veg
• Kartoffelsuppe | Schmand | Croutons veg
• türkische rote Linsensuppe| Schmand veg
• Gulaschsuppe | Paprika | pikant
• Chili con carne | pikant

Aufpreise

•Lotte | Rahm | Dill | Tomate 3 € Aufpreis
•Wildlachs | Crémant-Dill-Sahne 3 € Aufpreis
•Entenbrust | Orange | Portwein 3 € Aufpreis