

# 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 & Crôutons  
Passierte Kartoffelsuppe mit Rauchfleisch  
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrôutons  
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  
Kleine Filetsteaks  
Schmorbraten in Werderaner Kirschbiersoße

## **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