



Catering.Events.Services.

## IMMER DAS PASSENDE BUFFET

Ob privates Galadiner, Hochzeits- und Jubiläumsfeier, Vernissage oder Firmenveranstaltung - egal in welcher Größenordnung Sie Ihre Feierlichkeiten planen, steht Ihnen **kumar - speis & trank** in allen Servicefragen zur Verfügung.

Hier finden Sie einige Vorschläge, wie Ihr Buffet aussehen könnte. Wir bieten frische regionale wie internationale Spezialitäten und entwickeln auch gerne gemeinsam mit Ihnen eine individuell auf Ihre Veranstaltung zugeschnittene Speisenfolge.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

### BUFFET - Beispiel 1      17,50 € \* pro Person

#### VORSPEISE

##### Gemischter Salat

Verschiedene Rohkostsalate und bunte Blattsalate, mit Schalotten-Kräuter-Vinaigrette

##### Auswahl an Brot und Kräuteraufstrich

#### HAUPTGANG

##### Hausgemachte Maultasche oder Fleischküchle

mit Röstzwiebeln, Bratensoße und Kartoffelsalat

##### Tagliatelle

mit Tomatensosse, Rucola und Parmesankäse

#### DESSERT

##### Salat von frischen Früchten

## BUFFET - Beispiel 2    27,50 € \* pro Person

### VORSPEISE

#### **Bunte Frühlingsblattsalate**

mit Schalotten-Kräuter-Vinaigrette und Joghurtdressing mit Gartenkräuter

#### **Kartoffelsalat**

#### **Salat vom weißem und grünem Bruchsaler Stangenspargel**

#### **Karottensalat**

mit Zitronen-Vinaigrette

#### **Gurkensalat**

mit Dill

#### **Tomatensalat**

mit roten Zwiebeln

### Auswahl an Brot und Kräuter-Aufstrich

### HAUPTGANG

#### **Bœuf Bourguignon**

Staufer Rindfleisch in Rotweinsoße geschmort, mit jungen Möhren

#### **Staufer Schweinemedaillons**

auf Kräuterrahmsoße mit Steinchampignons

#### **Marktgemüse, Spätzle, Kartoffelgratin**

### DESSERT

#### **Panna Cotta**

mit Erdbeer-Mark

#### **Mövenpick Eisspezialitäten**

Vanille, Schokolade, Zitronensorbet

#### **Salat von frischen Früchten**

## BUFFET - Beispiel 3    **23,50 € \* pro Person**

### VORSPEISE

#### Ackersalat

mit Himbeer-Vinaigrette

#### Bauernsalat

mit Schafskäse

#### Geräuchertes Lachsfilet und Forellenfilet

auf Alb-Leisa Linsensalat

### HAUPTGANG

#### Paniertes Schnitzel

Schwein, Kalb, Hähnchen - im Butterschmalz gebraten, dazu Kartoffelsalat

#### Tagliatelle

mit Pilzen und Gemüse, Rucola und Parmesankäse

### DESSERT

#### Crème brûlée

#### Salat von frischen Erdbeeren

aus der Region

## BUFFET - Beispiel 4    41,50 € \* pro Person

### VORSPEISE - VARIATION MEDITERRAN

#### **Bunte Blattsalate**

mit Schalotten-Kräuter-Vinaigrette

#### **Gegrilltes Gemüse**

aus dem Kräutersud mit Artischocken und Oliven

#### **Buffalo-Mozzarella**

mit Tomaten und Basilikum

#### **Vitello Tonnato**

Kalbsrücken mit Thunfisch-Kapern-Soße

#### **Cantaloupe-Melone**

mit Parmaschinken

#### **Auswahl an Brot und Kräuteraufstrich**

### HAUPTGANG

#### **Norwegisches Lachsfilet**

auf der Haut gebraten, serviert mit Riesling-Sahne-Soße

#### **Staufer Roastbeef**

am Stück rosa gebraten, dazu Lembergersoße

#### **Tagliatelle**

mit Pfifferlingen, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Parmesankäse

#### **Marktgemüse, Spätzle, Kräuterkartoffeln**

### DESSERT

#### **Joghurtmousse**

#### **Mousse au Chocolate**

#### **Salat von frischen Früchten**

Beerencocktail

#### **Mövenpick Eisspezialitäten**

Zitronensorbet, Joghurt, Schokolade und Vanille

## BUFFET - Beispiel 5 - Grillbuffet ab 25,50 € \* pro Person

### VORSPEISE

**Sommerliche Blattsalate**  
mit Balsamico-Vinaigrette

**Kartoffelsalat, Tomatensalat, Karottensalat, Rettichsalat**

**Gurkensalat**  
mit Dill

**Rustikale Brotauswahl und Kräuteraufstrich**

### HAUPTGANG

**Argentinisches Rumpsteak oder Entrecote**  
circa 100 Gramm pro Portion

**Staufer Schweinehals-Steak**  
circa 100 Gramm pro Portion

**Maishähnchenbrust**

**Fisch**  
Dorade, Wolfsbarsch, Lachs oder Garnelen

**Thüringer Rostbratwurst, Stuttgarter Rote Wurst, Vegetarisches Bratwurst**

**Grillkäse**

**Maiskolben oder Grill-Paprika**

**Kartoffeln, Gemüse, Pilze der Saison**  
mit roten Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern, zubereitet in der großen Pfanne direkt am Buffet,  
dazu Sauerrahm-Dip mit Gartenkräutern

**Dips**  
mittelscharfer Senf, Ketchup, Barbecue-Soße, Tomaten-Chili

### DESSERT

**Crème brûlée**

**Panna Cotta**  
mit Beeren-Mark

**Salat von frischen Früchten**

**Wassermelone**

**Mövenpick Eisspezialitäten**  
Vanille, Stracciatella, Zitronesorbet