

## Buffets á la carte

Für Hochzeiten, Taufen, Geburtstage oder andere festliche Anlässe.

Für Ihr Wunschbuffet wählen Sie bitte:

*ab 25 Personen*

- 6 Vorspeisen
- 3 Hauptgerichte
- 5 Beilagen/Salate

Somit bekommen Sie ein Buffet, ganz auf Ihre Wünsche abgestimmt.

### Buffets á la carte „Köstlichkeiten – Streifzug durch die Region“

**Buffetpreis pro Person 19,80 €**

zzgl. MwSt.

### Buffets á la carte „Festlichkeiten“

**Buffetpreis pro Person 23,80 €**

zzgl. MwSt.

---

## Buffets á la carte „Köstlichkeiten – Streifzug durch die Region“

**Buffetpreis pro Person 19,80 €**

zzgl. MwSt.

Zu den Vorspeisen reichen wir ofenfrisches Baguette, Landbrot und gute Butter.

## Vorspeisen

Carpaccio von der heiß gegarten Putenbrust mit fruchtiger Kräuter-Mangosalsa

zarter Rauchlachs mit Zitronen- Meerrettich-sauce

Spanischer Serranoschinken und bunte Zupfsalate mit Vinaigrette und Eierwürfelchen

Weißbrot Häppchen mit gerauchtem Schwarzwald-Forellenfilet und Bodensee Kaviar

Majale di tonno  
Scheiben vom butterzarten Schweinerücken nach Art Vitello tonnato mit Thunfischsahne und Kapern

Tramezzini à la Bodensee mit Gartenkräuter-creme und Lindauer Moschtbröckle

Salat mit Prinzessböhnchen und milder Kräuter-Vinaigrette, Thunfisch, Frühlingslauch und Ei

Salat Farfalle mit knackigen Gemüsewürfeln, sonnengetrockneten Tomaten, Oliven und Artischockenherzen

Melonen-Gurkensalat in mildwürziger Dillsahne

Mini Lauchquiche nach Elsässer Art

Blätterteig-Knusperschnecken mit Hollandaise Häubchen

Knusprig gegrillte Backpflaumenspieße im Speckmantel

## Hauptgerichte

Schweinefilet Spitzen in Schnittlauchsaucen mit gebratenen Pfifferlingen

Backofen Medaillons vom Schweinefilet à la Caprese lecker gratiniert

Elsässer Würzfleisch mit Tomaten und würzigem Käse, frisch aus dem Backofen

Butterzarte Andechser Mini-Häxle in leckerer Biersauce

Puten Medaillon Oriental in Kokos-Curryrahm

Poulardenfilet in Mandelbutter gebraten  
Mini Rouladen vom Spanferkel mit würziger Kräuter-Gemüsefüllung

Koriander-Hühnchen mit Harissa-Joghurt-Dipp

Forellenfilet gebraten mit Bauernspeck und Salbeiblatt

Scallopini von der Pute in Pinot-Grigio-Sauce

## Vegetarisch

Vegetarischer Gnocchi Auflauf mit Basilikum und Rahmtomaten

Knusprig überbackenes Gratin von Kartoffeln und Waldpilzen

Allgäuer Kässpätzle mit Zwiebelschmelze

## Beilagen

Schwäbische Knöpfle Spätzle

In Pesto geschwenkte feine Linguine

Schwarz-weißer Reis

Geröstete dicke Kartoffel-Schupfnudeln

Mini-Kartoffelknödel oder Mini-Semmelknödel

Pariser Fingermöhrchen in Sesambutter mit Koriander

Buntes Marktgemüse

Knackiges Zucchini-Gemüse mit einem Hauch Knoblauch

grünes Gartengemüse mit Hollandaisehäubchen

## Vom Salatbuffet

hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat mit Gurke

Balkan Hirtensalat mit Schafskäsewürfeln und feinen Fenchelstreifen

Weißkrautsalat mit knusprig gebratenen Speckstreifen und Kümmel

Austriasalat mit Birnenschnitz und herzhaftem Pfänderkäse

gelegter Tomatensalat mit Cocktailsauce und Kresse

bunte Blattsalate mit Limettenöl und knusprigen Röstbrotwürfeln

## Buffets á la carte „Festlichkeiten

**Buffetpreis pro Person 23,80 €**

zzgl. Mwst

Zu den Vorspeisen servieren wir Scheiben von Ciabattabrot und knuspriges Stangenbrot, gute Butter und Kräuterbutter.

### Vorspeisen

Carpaccio vom rohen Rinderfilet mit Olivenöl, Parmesan & Pistazien

Saté Spießchen vom zarten Hähnchenbrüsten auf süß-scharfer Ananas

Italienische Spezialitäten mit Schinken roh und gekocht, Salami und gegrilltem Gemüse

Roastbeef medium gebraten an hausgemachter Remoulade

Vitello tonnato:  
Scheiben vom butterzarten Kalbfleisch mit Thunfischsahne, Kapern und schwarzen Oliven

Räucherfisch-Naschereien:  
Leckerbissen aus der Räucherammer von Lachs & Forelle, dazu reichen wir Sahne-meerrettich

Italienischer Coppaschinken mit fruchtigen Peppersweets und gegrillten Champignons im Tapas-Schälchen angerichtet

Büsumer Krabbencocktail mit Melonenperlen und Dill in der Sektflöte

Gefüllte Datteln im knusprigen Rohschinkenmantel mit leckeren Früchten aufgespießt

Lauwarme Mini-Lachscreme-Törtchen mit Frühlingslauch

Gefüllte Feigen mit Mascarponecreme und rosa Pfefferbeeren

Marinierter Büffel-Mozzarella auf bunten Sommertomaten mit Pesto und gerösteten Parmaschinkenstreifen

### Hauptgerichte

Bistecca di Vitello:  
hauchdünne Kalbsschnitzelchen an Pinot-Grigosauce mit geschmolzenen Kirschtomaten

Streifen von der Rinde-Steakhüfte mit gebratenen Austernpilzen

Scheiben vom Allgäuer Weidelamm mit Thymiansauce

Kalbsschnitzelchen in Basilikumpanade  
und Limettenspalten

Filetmedaillon vom Landschwein in  
Tomaten-Mozzarellasauce

Truthahn-Steaks in Ananas-Currysauce

Filet vom Schwein in Cognac-Pfefferrahm-  
sauce

Filet vom St. Petersfisch mit Zitronen-  
Kapernbutter

Rotzungenfilet in Olivenöl gebraten  
mit Oliven-Kräutersauce

## Vegetarisch

Linguine al Limone mit Zitronen-Minzsauce  
und Streifen von Zuckererbsenschoten

Pasta à la Provence mit fruchtiger  
Tomatensauce, Paprika, Oliven, Artischocken  
und gegrillten Halloumiwürfeln

Gemüsemautaschen in Schnittlauchsauce  
mit gebratenen Steinchampignons

## Beilagen

Hausgemachte Spätzle mit Butterflöckle

In Pesto geschwenkte feine Linguine

Schwarz-weißer Reis

Aromatische Rosmarinkartoffeln

Mini-Kartoffelknödel oder Mini-  
Semmelknödel

Princessböhnchen im Speckmantel  
Edelgemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Knackiges Zucchini Gemüse mit einem Hauch  
Knoblauch

Brokkoliröschen mit Mandelbutter

## vom Salatbuffet

hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat  
mit Rauke  
gegrilltes italienisches Gemüse mit Olivenöl  
und Mozzarellabällchen

Wildkräutersalat mit Birnen, Blüten und  
glacierten Walnusskernen

Waldorfsalat mit Sellerie und Walnüssen

Gelegter Tomatensalat mit Cocktailsauce  
und Kresse

Rucolasalat mit Limettenöl und knusprigen  
Röstbrotwürfeln

## Mietpreise

*Im Lieferumfang enthalten:  
Rechauds zur Warmhaltung der Speisen über 3  
Stunden, Saucenrechauds und auf Wunsch  
Vorlegebesteck.*

### **Porzellan:**

Speisegedeck 3-teilig	0,90 €
Kaffeegedeck 3-teilig	0,45 €
Kaffeegedeck 5-teilig	1,00 €

### **Gläser:**

Softdrinkgläser, Biergläser, Allroundgläser	0,20 €
Sekt-, Weiß- und Rotweingläser	0,40 €

Spülservice pro Teil	0,15 €
----------------------	--------

### **Tischwäsche:**

Tafeldecken, Restaurantqualität gestärkt Inklusive Reinigungsservice	
Groß	7,00 €
Mittelgroß	4,50 €
Mitteldecken	2,00 €
Mundservietten gefaltet	1,00 €

Weißer bodenlange festliche Bistrotisch-Hussen	9,00 €
---	--------

### **Lieferung und Buffet-Aufbau**

Stadtgebiet	15,00 €
Im Umkreis	25,00 €

*Equipmentanlieferung oder Leergutabholung  
auf Anfrage*

Metzgerei & Partyservice Schmieger GmbH  
Langenweg 45 | 85131 Lindau

Tel. 0 83 82 – 57 58 | Fax 0 83 82 – 2 33 40  
partyservice.schmieger@t-online.de