



SAISONALES BUFFET "PFIFFERLINGE"

Vorspeisen

Sülze von frischen Pfifferlingen mit Gemüsebrunoise
Würzige Pfifferling-Champignon-Kräuter-Schnitte, mit Pilz-Erde garniert
Marmoriertes Paprikamousse aus roter und gelber Paprika mit Spirulina-Kern
Pastrami-Rote-Bete-Röllchen auf Sellerie-Aprikosen-Salat, im Tässchen
Frische Salatmischung, Acaidressing, mit Kardamom abgeschmeckt

Suppe

Feines Pfifferlingscremesüppchen aus dem Weckglas

Hauptspeisen

Gut Zumdahler Lammschulter „Provençale“ aus der Keule in Tomatensauce mit provenzalischem Gemüse, Oliven und einem Hauch Knoblauch
Kurz gebratener Rücken vom Jersey-Kalb mit Pfifferlingen in Rahm
Schaschlik vom Duress „mal anders“ in Pfifferlingsauce, mit Bacon, Hackfleischbällchen vom Schwein und Paprika
Wirsing in Rahm, Kohlrabigemüse mit Erbsen und Steckrüben
Steinpilz-Kartoffel-Törtchen mit Mozzarella und Gouda gratiniert
Hausgemachte Semmelknödel, rund abgedreht, mit frischen Pfifferlingen à la crème
Bandnudeln, gebratene Pellkartoffeln

Dessert

Passionsfruchtcremeschnitte auf Biskuit
Grapefruit-Matcha-Würfel, saftiger Matcha-Biskuit geschichtet mit fruchtiger Grapefruitcreme, Buttercreme und Schokolade

Sollten Sie Fragen haben, so stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Partyservice Schneebesens

Markus Reichardt
Gerbergasse 20-22
52511 Geilenkirchen
Tel.: 02451-69504; Fax: 02451-484073
Mail.: info@partyservice-schneebesens.de
www.partyservice-schneebesens.de