

## fix & fein Buffet Italien

### Vorspeisen

Italienische Fleischplatte mit Mailänder Salami und Parmaschinken mit Galia-Melonen

Medaillons vom Lamm mit einer Pecorino Pestokruste

Poulardenroulade mit Tomaten und Olivenfüllung

Medaillons von Mittelmeerfischen mit Italienischen Kräutern

Mittelmeerfische im Knusperteig gebacken

Vitello Tonato

Bruschetta (Crostinis mit Tomatenwürfel und Basilikum)

Brotkorb vom Müller Beck

Salat Caprese mit Mozzarella und Tomaten

Italienische Antipasti Platte

Ruccolasalat mit gehobeltem Parmesan

Salat von Meeresfrüchten mit Balsamico-Olivendressing

Auberginensalat mit gerösteten Pinienkernen und Parmesan

### 2 Hauptgerichte die zur Auswahl stehen

Lammkeule mit Kräutern serviert mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffel



Ossobuco vom Kalb mit Gemüse und Rahmkartoffeln



Dorade auf Mediterranem Gemüsereis



Italienisches Tempranillo Huhn mit Speck, Pilzen und Paprika, serviert mit Zucchini-Reis

### Dessertbuffet

Panna cotta mit Waldbeeren

Tiramisu

Creme brûlée

Mini Patisserie



Preis pro Person CHF 68.00 exklusive MwSt.

## **fix & fein** Buffet Kanada

### **Vorspeise**

Gebeizter Lachs an einer Gewürzmarinade  
Medaillons vom Zander auf Linsensalat  
Meeresfische im Safrangelee  
Matjessalat mit Kräuterschmand  
Gegrillte Maispouardenbrust mit Kräutern  
Gebratene Polenta mit Tomaten Käsekruste  
Salat von Apfel und Sellerie, Couscous Salat nach mediterraner Art  
Mediterraner Paprikasalat mit Oliven und Mazzarella  
Frische Salate der Jahreszeit mit verschiedenen Soßen  
Auswahl von verschiedenen Broten vom Müller Beck

### **2 Hauptgerichte die zur Auswahl stehen**

Rindsentrecote vom Angusrind mit Grillgemüse und Gebratenen Kartoffeln  
  
Geschmorte Wildschweinkeule mit Sommergemüse und Kartoffeln  
  
Lachsforelle mit Kressesoße auf Mangoldgemüse und Reis

### **Dessertbuffet**

Bayerische Himbeercreme Frische Erdbeeren mit Vanillesoße  
Proseccocreame mit marinierten Erdbeeren  
Mini Patisserie

Preis pro Person CHF 72.00 exklusive MwSt.

## fix & fein Buffet Österreich

### Vorspeisen

Schweinemedallions mit Käsekruste

Rosa gebratenes Roastbeef

Zarte Geflügelteile pikant gewürzt

Hausgebeizter Lachs mit Kräutern

Edelfische im Knusperteig

Linsensalat mit Kräutervinaigrette, Möhren-Fenchelsalat,

Salat von der Kartoffel mit Salbei und Pinienkernen

Tomaten Spinatsalat mit Schafskäse

Auswahl von verschiedenen Broten vom Müller Beck

### 2 Hauptgerichte die zur Auswahl stehen

Zarte Pouletbrust auf Chilisauerkraut und Kartoffeln



Duett von Lachs und Zander auf Linsengemüse mit Safranreis

### Dessertbuffet

Limettencreme mit Melisse

Apfeltiramisu

Mini Patisserie

Preis pro Person CHF 62.00 exklusive MwSt.

## fix & fein Buffet Deutschland

### Vorspeisen

Zarter Schweinerücken mit einer Kräuter-Senfkruste  
Hausgemachte Wildterrinen mit Haselnußsoße  
Rosa gebratene Rinderhüfte mit Pfefferkruste  
Hausgemachter Wildschweinschinken mit Preiselbeersöße  
Bruschetta mit Kürbis und Frischkäse  
Edelfische im Strudelteig gebacken  
Feldsalat mit Buttercroutons und Kartoffeldressing  
Lauch-Walnuss-Salat mit Erdnußsoße  
Brotauswahl vom Müller Beck

### 2 Hauptgerichte die zur Auswahl stehen

Marinierte Keule vom Randen Hirsch mit glasierten Maronen an einer Brombeersöße,  
serviert mit Herbstgemüse und Spätzle



Zarte Kalbsschulter mit Schwarzwurzelgemüse und Rahmkartoffeln

### Dessertbuffet

Marronimousse mit Kiwisauce  
Apfelkuchen mit Sahne  
Käseauswahl  
Mini Patisserie

Preis pro Person CHF 68.00 exklusive MwSt.

## fix & fein Buffet Frankreich

### Vorspeisen

Zarter Schweinerücken mit einer Kräuter Senfkruste  
Pouletbrustroulade mit Oliven und Avocado-Dip  
Edelfische im Strudelteig gebacken  
Auswahl von verschiedenen Broten vom Müller Beck  
Schwarzwurzelsalat mit Rucola und Krabben  
Tintenfischsalat mit Knoblauch und Kräutern  
Reissalat mit gebratenen Pouletbruststreifen  
Lauch-Walnuss-Salat mit Erdnußsoße

### 2 Hauptgerichte die zur Auswahl stehen

Zarter Kalbsbraten mit Schmorgemüse und gebratenen Kartoffeln



Geschmorter Rinderbraten mit getrockneten Tomaten, Oliven und Polentaschnitten  
serviert mit Saisongemüse



Lammragout mit Steckrüben-Kartoffelgemüse

### Dessertbuffet

Vanillecreme mit Mandeln  
Apfeltart mit Vanilleschaum  
Mini Patisserie

Preis pro Person CHF 62.00 exklusive MwSt.