
FLYING BUFFET – GABELBISSEN

PRO GAST WERDEN 12 TEILE GEREICHT - PRO 10 GÄSTE KÖNNEN SIE EINE SORTE BESTELLEN
22,50 EURO

ASIATISCHE LÖFFELHAPPEN

BEBEK BETUTU - BALI-ENTE
SATE - SPIESSCHEN MIT ERDNUSSAUCE
KARI AYAM - HÄHNCHEN-CURRY
LUMPYA - MINI-FRÜHLINGSROLLEN
PERKEDEL JAGUNG - MAISBÄLLCHEN
REMPEYEK KACANG - ERDNUSSKROKETTEN
KRUPUK - KRABBE NBROT
SAMBAL UDANG - SCAMPIS IN SCHARFER SOSSE
SUSHI - VERSCHIEDENE ROH-FISCHE IM REISMANTEL MIT GRÜNEM MEERRETTICH UND INGWER
SHANDONG SHRIMP ROLL – ZARTE GARNELE MIT GLASNUDELN IN EINEN DÜNNEN KNUSPERTEIG
THAI VEGGI - KROSSE MINI-TEIGTASCHEN AM BAMBUSSPIEB, VEGETARISCH, LEICHT SCHARFE CURRY-SAUCE
LOLLIPOP - GARNELEN- UND GEMÜSESTÜCKCHEN AM EXOTISCHEN ZITRONENGRAS-STICK
CHIK'N DOUBLE STICK "SWEET CHILI" SÜß-SCHARFES HÄHNCHENFILET ZWISCHEN ZWEI BAMBUS-STICKS
CHIK'N SWEET PEPPER STICK SÜß-SCHARF MARINIERTES HÄHNCHENBRUSTFILET, AUFGEROLLT AM BAMBUS

EUROPÄISCHES GABELHAPPEN

MINI-MAULTASCHEN MIT TROLLINGER-ZWIEBELTUNKE
PICCATA MILANESE IM KÄSE-EI-MANTEL
GARNELENSCHWÄNZE
KLEINE FLEISCHKÜCHLE MIT SCHALOTTE
PANIERTE PUTENBRUSTWÜFFEL MIT LIMETTENFILETS
BLÄTTERTEIG-TORTELINI MIT KÄSE GEFÜLLT
BLÄTTERTEIGHÖRNCHEN MIT FLEISCHFÜLLUNG
SPIESSCHEN VOM RINDERFILET
SCHAFSKÄSE MIT OLIVENPESTO GEGÜLLT IM FLÄDL
MEDITERRANES GRILLGEMÜSE AM SPIESSCHEN
OLIVENOS - SAFTIGE, SCHWARZE OLIVENSTÜCKCHEN, PIKANTE SALSA SOWIE KÄSE CROSS GEBACKEN
FLEISCHSPIESSCHEN MEDITERRANEAN

CANAPEES AUF SAUERTEIGBROT

TOMATENSCHNITZEN MIT MOZARELLA UND BASILIKUM
KLEINE SÜLZE VOM OCHSENSCHWANZ
SHRIMPS IN DILLSOSSE
PARMASCHINKEN MIT MELONENFÄCHERN
GRAVED-LACHS MIT SENFSOSSE
BRUST VON DER POULARDE MIT MANGOSPALTEN

SWEETS

KOKOSNUSS-CREME - BÄLLCHEN
PETIT FOURS
PRALINÉS
SCHOKO-TRÜFFEL
BAKLAVA
VANILLE-CREME-NÄPFCHEN
BROWNIS

STEHEMPFÄNGE ALTERNATIVE III - BADISCH-SCHWÄBISCHES GABELBÜFETT – 28,00 EURO

MAULTASCHEN IN DER BRÜHE MIT
RÖSTZWIEBELN

SCHWARZWÄLDERFORELLEN,
BODENSEEFELCHEN, SCHLEIE
BADISCHES SCHWARZGERÄUCHERTES
GEFÜLLTE FLÄDLE MIT
WEINBERGSCHNECKEN
KLEINE SÜLZE VOM OCHSENSCHWANZ

ROSAGEBRATENER ROSTBRATEN IN
SCHEIBEN MIT KRÄUTERN BELEGT
EINGELEGTE RINDERBRUST
MASTHÜHNCHENBRUST AUF APFELSPALTEN
TERRINE VOM HECHT
PASTETE VOM REH

RINDFLEISCHSALAT, KAROTTEN UND
BLUMENKOHLE,
GEFLÜGELSALAT, OCHSENMAULSALAT
SALAT VON BÖHNCHEN UND
NAGOLDKREBSEN
KARTOFFELSALAT, SALAT VON
LINSENKEIMLINGEN

LAUCHKUCHEN
SCHEIBEN VOM LAMMHÄXLE
REHRAGOUT IM LEMBERGERSÖSSLE
SCHWEINEFILET IM BLÄTTERTEIG
HÄHNCHEN IN ROTWEIN
GEFÜLLTE KALBSBRUST

MARKTGEMÜSE, HANDGESCHABTE SÄTZLE
PLIENINGER SAUERKRAUT IM WEINBLATT
SCHUPFNUDELN, GEBACKENE SAHNEKARTOFFELN

KÄSEAUFWAHL VOM BRETT
VERSCHIEDENEN BROTSORTEN UND
BUTTER
GRIEBENSCHMALZ VOM GÄNSEBRATEN,
ESSIGGEMÜSE

APFELSTRUDEL MIT VANILLESOSSE, EINGELEGTE
ZWETSCHGEN
OFENSCHLUPFER, TOPFEN MIT FRÜCHTEN
SCHOKOLADEN-MUS, RAGOUT VON BEEREN



FESTE UND FEIERN

FÜR FEIERN, WIE HOCHZEITEN UND GEBURTSTAGE
ABER AUCH FÜR FIRMENFESTE UND JUBILÄEN WERDEN
ERLEBTE KULINARISCHE GENÜSSE ZELEBRIERT. IN
GROSSZÜGIGEN BANKETT-RÄUMEN GEPAART MIT
PROFESSIONELLER ORGANISATION UND EXZELLENTEM
SERVICE WIRD IHRE VERANSTALTUNG ZUM
UNVERGESSLICHEN HÖHEPUNKT.

... DIE LECKEREIEN DER „FISSLER POST“

UNVERGESSLICH DIE VARIATION VON
MEERESFRÜCHTEN: LOTTE DE MER IM
PORREEMANTELE, FRISCHE AUSTERN IN BLATTSPINAT
UND IM KRÄUTERSUD GEGARTE GARNELE AN FEINER
LACHSSCHAUMSOSSE....

