



Buffetbeispiele

Gelbes Haus
Klingenhofstr. 51
90411 Nürnberg
Büro: 0911 - 288 106

www.gelbes-haus.de

info@gelbes-haus.de

Fränkisches Buffet No1

-Vorspeisen-

Bratwurst im Schlafrock

Nürnberger Bratwurst im Blätterteig, verfeinert mit Rieslingkraut und Senf

Fränkischer Rindfleischsalat

Rindertafelspitz mit Wurzelgemüse und Meerrettichdressing

Räucherfischmousse mit karamellisierten Äpfeln

cremige Mousse von der geräucherten Forelle, dazu mit Himbeeressig und Honig karamellierte Äpfel

Fränkischer Flusskrebssalat

Flusskrebsfleisch mariniert mit Gemüsejulienne und einer Silvaner-Vinaigrette

Herbstwurzelsalat mit Holunderbeeren (vegan)

bunter Salat von roter & gelber Beete, verfeinert mit einem Dressing aus Holunderbeersaft

-Salat-

Salatbuffet der Saison mit Balsamico- und Joghurtdressing

-Hauptgang-

Kleine Schäufelr mit Kloß und Soß

Gebratenes Zanderfilet auf Marktgemüse mit buntem Reis und Meerrettichschaum

Nudelroulade gefüllt mit Kürbis und Spinat an einer hausgemachten Tomaten-Kräuter-Sauce

-Dessert-

Kirsch-Mascarpone-Creme

Topfenknödel mit Kirschenröster

Fränkisches Buffet No2

-Vorspeisen- Schäuferle Konfekt

Bratwurstbällchen mit Sauerkrautgelee
Bratwurstbällchen mit einem Gelee auf Sauerkraut und
karamellisierter Cocktailtomate

Fränkischer Shrimps-Cocktail
Shrimps mariniert mit Gemüsejulienne und einer Silvaner-Vinaigrette

Lachsrollchen
Omeletteröllchen belegt mit Räucherlachs, verfeinert mit einer leichten
Frischkäse-Meerrettichcreme

Feldsalat mit Birnen und Walnusskernen (vegan)
verfeinert mit einem Zitronen-Rosé Grapefruitdressing

-Suppe-
Festtagssuppe
Rinderkraftbrühe mit Leberklößchen, Grießklößchen und Pfannkuchenstreifen

-Hauptgang-
Fränkische Rouladen mit Blaukraut und hausgemachten Spätzle

Gebratenes Karpfenfilet
mit Petersilienkartoffeln und Birnen-Pfeffer-Sauce

Kartoffel-Pilz-Strudel an feinem Kräuterrahm
(vegan möglich)

-Dessert-
Preiselbeer-Joghurt-Mousse mit Williams Christ Birnenpüree

Grießflammerie mit Zwetschgenkompott

Mediterranes Buffet No1

-Vorspeise-

Mini-Hühnchensegel

Hähnchenbrust mit verschiedenen Gewürzen und Kernen gebacken und mit frischer Kaiserschoten dekoriert

Chili-Sesam-Hackbällchen mit Tomaten-Cognac-Dip

pikante Hackbällchen verfeinert mit Chili und Sesam auf Cognac-Dip

Erdbeer-Rucola-Salat mit Räucherlachs & grünem Pfeffer

frischer Salat mit fruchtig-frischem Geschmack

Garnelen mit Curry-Mango-Dip

gebratene Garnelen mariniert mit einem leichten Dip von Mango, Joghurt und Curry

Ziegenkäsetörtchen

kleine Törtchen mit Ziegenfrischkäse gebacken, verfeinert mit karamellisierten Cocktailtomaten und Thymianhonig

Antipasti

Paprika, Zucchini, Egerlinge

-Hauptgang-

Brasato alla milanese

(geschmorter Rinderbraten Mailänder Art)
mit Ofengemüse und gebräunten Gnocchi

St. Petersfischfilet im knusprigen Orangen Chili Mantel
auf geschmorter Paprikasalsa, dazu bunter Reis

Pastaroulade gefüllt mit Ricotta und Spinat
an einer hausgemachten Tomaten-Kräuter-Sauce

-Dessert-

Erdbeer-Joghurt-Tiramisu

Schoko-Cantuccini-Dessert

Mediterranes Buffet No2

-Vorspeise-

Empanadas mit Chorizo

Mürbteigtaschen mit pikanter spanischer Paprikawurst und Käse

Feigen-Mandel-Schnitten

Pikante Hefeteigschnitten mit Rucola und italienischem Landschinken

Garnelen al Limone am Löffel

Gebratene Garnele auf Zitronen-Crème-Fraîche mit Limonen-Fleur-de-Sel und frischen Gartenkräutern bestreut

Räucherlachs-Tatar mit Limettencreme

Tatar vom geräucherten Lachs, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Honig, dazu ein Dip von Limetten und Creme Fraîche

Zucchini-Soufflé

Zucchinikörbchen gefüllt mit einer pikanten Schafskäsecreme

-Suppe-

Karotten-Ingwer-Süppchen mit Garnelen

-Hauptgang-

Gebratene Maispouardenbrust an Balsamicosauce mit Peperonata und Rosmarinkartoffeln

Gebratene Seeteufelschwänze

an einer Basilikum-Schaum-Sauce mit dreierlei Reis und geschmorten Cocktailtomaten

Feiner Karottencrêpe gefüllt mit Rucolacreme, an einem Orangenschaum

-Dessert-

Schoko-Chili-Creme

Obstkörbchen

Körbchen geschnitzt aus einer Melone, garniert mit verschiedenem, geschnittenem Obst

Internationales Buffet

-Vorspeise-

Backhuhnhäppchen mit Senf-Espuma

Chili-Sesam-Hackbällchen

pikante Hackbällchen auf einem Glasnudelsalat

Rote Bete Carpaccio mit marinierten Flusskrebsen

dünn geschnittene Rote Bete verfeinert mit einer Marinade von
Orange, Chili und Ingwer

Tuna Twister

Weizentortillaröllchen mit einer Füllung aus Thunfisch und Mango Chutney

Hirse-Satay-Spieße mit Erdnusssauce

-Suppe-

Tom Yam Gai

asiatische Hühnersuppe

-Hauptgang-

Sauerbraten in fein-saurer Sauce mit hausgemachten Spätzle

Gebratenes Zanderfilet auf einem Gemüsebett
mit buntem Reis, an einer leichten Orangensauce

Auberginenpicatta mit Kartoffel-Kresse-Püree

-Dessert-

Schokomousse

Zitronengras Crème brûlée

Schottisches Buffet

-Vorspeise-

Schottische Eier

Haggisballs mit Balmoraldip

gebeizter Lachs mit Whisky

herzhafter Porridge

-Suppe-

Cock-a-Leekie-Soup

Schottische Hühner-Lauchsuppe

-Hauptgang-

Haggis mit Steckrüben- und Kartoffelpüree
an einer Whiskysauce

Maispouardenbrust mit Drambuirahm

Zitronenforelle mit Kräutern und Kartoffeln

-Dessert-

Granachan

Whiskykuchen

Grillbuffet No1

-Vorspeise-

Bratwurst im Schlafrock

Nürnberger Bratwurst im Blätterteig, verfeinert mit Rieslingkraut und Senf

Ananas-Teriyaki Spieß

Teriyaki Spieß von der Rindersteakhälfte mit gebratener Ananas

Tuna Twister

Weizentortillaröllchen mit einer Füllung aus Thunfisch und Mango Chutney

Auberginen-Tomaten-Muffin

Muffin mit gebratenen Auberginen, Cocktailtomaten & Büffelmozzarella

-Salate-

Salatbuffet mit Balsamico- und Joghurtdressing

Blattsalate, Rucola, Paprika, Gurke, Tomate,

Karottensalat, Kartoffelsalat., Krautsalat, Nudelsalat

-Dips-

Curry-Mango-Dip

Barbecue-Dip

Zaziki

Kräuterbutter

Senf

Ketchup

Meerrettich

Whisky-Dip (Laphroaig 18 y.o.)

-Grill-

Asiatisch marinierte Hühnchenbrust

Steak vom Schweinehals in Honig-Senf-Marinade

Lachsforelle im Kräuterpäckchen

Bunte Gemüsepackchen mit Schafskäse

Folienkartoffeln

-Dessert-

Mandarinen-Joghurt-Tiramisu

Kleine Käseauswahl mit Bauernbrot

Grillbuffet No2

-Vorspeise-

Aprikosen im Schinkenmantel
mit Schwarzwälder Schinken umwickelte Aprikosen

Mini-Hühnchensegel

Hähnchenbrust mit verschiedenen Gewürzen und Kernen gebacken und
mit frischer Kaiserschote dekoriert

Lachsrollchen

Omeletteröllchen belegt mit Räucherlachs, verfeinert
mit einer leichten Frischkäse-Meerrettichcreme

Hirse-Satay-Spieße mit Erdnusssauce

-Salate-

Salatbuffet mit Balsamico- und Joghurtdressing
Blattsalate, Rucola, Paprika, Gurke, Tomate,
Karottensalat, Kartoffelsalat, Krautsalat, Nudelsalat

-Dips-

Curry-Mango-Dip
Barbecue-Dip
Zaziki
Kräuterbutter
Senf
Ketchup
Meerrettich
Whisky-Dip (Laphroaig 18 y.o.)

-Grill-

Rinderhüftsteak

Bündle

Fränkische Bratwürste

Putenbrust

Grillkäse

Maiskolben mit Selleriesalz

-Dessert-

Obstkörbchen

Körbchen geschnitzt aus einer Melone, gefüllt und garniert mit frischem, geschnittenem Obst

Tiramisu

Grillbuffet No3

-Vorspeise-

Antipast
eingelegte Zucchini, Egerlinge, Paprika, Auberginen
mediterraner Nudelsalat mit Feta
geschmorte Ofentomaten
Frischer Reissalat mit Nüssen
Bunter Salat mit Balsamico- und Joghurtdressing
Couscoussalat mit Minze und Limette

großes Brotbuffet
mit verschiedenen Baguettesorten, Ciabatta und Schwarzbrot

-Dips-

Curry-Mango-Dip
Barbecue-Dip
Zaziki
Kräuterbutter
Senf
Ketchup
Meerrettich
Whisky-Dip (Laphroaig 18 y.o.)

-Grill-

Rumpsteak
Hähnchenbrüste
feurige Schweinefiletspieße
Black Tiger Shrimps
Lachs im Kräuterpäckchen
Haloumikäse

-dazu-

Ofenkartoffel mit Sour Cream
Maiskolben
Bunte Gemüsepackchen

-Dessert-

Fruchtsalat
Schokoladen Panna Cotta
Erdbeer-Joghurt-Tiramisu

Weihnachtsbuffet No1

-Vorspeise-

Pikanter Rindfleischsalat

Steakhüfte mit Kaiserschote, Chili und Limettendressing

Satay-Spieße mit Erdnuss-Sauce

Hähnchenbrust asiatisch mariniert, mit einer pikanten Erdnuss-Sauce

Melone mit Zanderstreifen und Cranberry-Dressing

Orangen-Rucola-Salat mit Räucherlachs & grünem Pfeffer

frischer Salat mit fruchtig-frischem Geschmack

Feldsalat mit Birnen und Walnuskernen

verfeinert mit einem Zitronen-Rosé Grapefruitdressing

Rote-Bete-Tarte mit karamellisierten Zwiebeln

-Hauptgang-

1/4 Bauernente mit Kloß und Blaukraut

Gebratenes Karpfenfilet

mit Petersilienkartoffeln und Birnen-Pfeffer-Sauce

Pilzknödel mit Rahmspinat und Knusperzwiebeln

-Dessert-

Lebkuchen-Apfel-Trifle

Quitten-Cranberry-Crumble mit Gewürzsahne

Weihnachtsbuffet No2

-Vorspeise-

Bratwurstbällchen auf Babymangold
mit roten Zwiebeln und weißem Balsamico

Feigen-Mandel-Schnitten

Pikante Hefeteigschnitten mit Rucola und italienischem Landschinken

Mediterran marinierte Dorade auf buntem Tomatensalat

Räucherfischmousse mit karamellisierten Äpfeln
cremige Mousse von der geräucherten Forelle, dazu mit
Himbeeressig und Honig karamellierte Äpfel

Zucchini-Soufflé

Zucchinikörbchen gefüllt mit einer pikanten Schafskäsecreme

Granatapfel-Sprossen-Taboulé

erfrischender Couscous-Salat mit getrockneten Tomaten,
Sprossen und feinem Dressing

-Hauptgang-

Hirschgulasch Jäger Art mit hausgemachten Semmelknödel

Gebratenes Lachssteak mit Rosenkohl
und hausgemachtem Kartoffelpüree

Pastaroulade gefüllt mit Ricotta und Kürbis
an einem feinen Kräuterrahm

-Dessert-

Aprikosen Flammeri

Ananasmousse mit Kokos-Vanille-Sauce

Flying Buffet No1

-kalt-

Schäufele Konfekt
(verschiedene Sorten)

Mini-Hühnchensegel

Hühnchenbrust mit verschiedenen Gewürzen und Kernen gebacken und
mit frischer Kaiserschote dekoriert

Lachsrollchen

Omeletteröllchen belegt mit Räucherlachs, verfeinert mit einer
leichten Frischkäse-Meerrettichcreme

Thunfischmousse auf Pumpernickeltalern

Kräuterröllchen

-warm-

Gulaschsuppe in der Tasse

Kartoffelgulasch in der Tasse

-süß-

Orangencreme

Käsekuchenschnitten

Flying Buffet No2

-kalt-

Bratwurst im Schlafrock

Nürnberger Bratwurst im Blätterteig, verfeinert mit Rieslingkraut und Senf

Leberkäse-Laugentaler

verfeinert mit einer Creme von Orangensenf und Frischkäse

Tuna Twister

Weizentortillaröllchen mit einer Füllung aus
Thunfisch und Mango Chutney

Zucchini-Soufflé

Zucchinikörbchen gefüllt mit einer pikanten Schafskäsecreme

Mini-Tramezzini

italienische Sandwiches mit einer Tomaten- und Rucolacreme

-warm-

Brasato alle milanese en miniature mit Kartoffelpüree

Kabeljau aus dem Ofen mit pikanter Senfsauce

Pastaroulade gefüllt mit Ricotta und Spinat
an einer hausgemachten Tomaten-Kräuter-Sauce

-süß-

Kleine Schokomuffins

Ananasmousse