GELBES HAUS

GENUSS PUR!

BUFFET BEISPIELE

HOCHZEITSBUFFET

HOCHZEITSBUFFET NO 1

-Suppe (in Terrinen serviert)-

Hochzeitssuppe
oder
Suppe der Saison (Bärlauch, Tomate, Kürbis)

-Vorspeise-

Pikanter Rindfleischsalat
Steakhüfte mit Kaiserschote, Chili und Limettendressing

Schichtsalat mit Sherry-Hühnchen
Salat der Saison im Glas mit in Sherry flambierter Hühnchenbrust

Garnelen al Limone am Löffel
Gebratene Garnele auf Zitronen-Crème-Fraîche mit Limonen-Fleur-de-Sel
und frischen Gartenkräutern bestreut

Zitrus-Lachs-Röllchen
Räucherlachs auf Omelette mit Limetten-Aioli und frischem Dill

Granatapfel-/Himbeer-Sprossen-Taboulé
erfrischender Couscous-Salat mit getrockneten Tomaten,
Sprossen und feinem Dressing

-Hauptgang-

Hähnchen Saltimbocca an Weißweinsauce

Zanderfilet auf Gemüsebett mit Zitronen-Butter-Sauce

Spinatknödel mit Parmesansauce

Frisch tranchiert
Rosa Roastbeef an Pfeffersauce

dazu
Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin,
bunter Reis, Schmorgemüse

-Dessert-

Mousse von der gerösteten Haselnuss mit Mirabelle und Meersalz

Panna Cotta mit Beerenpüree

Obstsalat im Gläschen

HOCHZEITSBUFFET

HOCHZEITSBUFFET NO 2

-Vorspeise-

Vitello tonnato vom rosa Kalbsrücken mit Thunfischsauce

Mini-Hühnchenbrustsegel
Hühnchenbrust mit verschiedenen Gewürzen und Kernen gebacken und mit frischer Kaiserschote dekoriert

Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senf-Sauce

bunter Tomatenkuchen mit Schafskäse

Tomaten-Mozzarella-Salat
Eingelegte Zucchini, Paprika und Egerlinge
Karottensalat mit Honig-Sesam-Dressing
Blattsalate, Rucola, Paprika, Gurken
dreierlei Dressings

reichhaltiges Brotbuffet
mit dreierlei Butter

-Hauptgang-

Jungschweinfilet in Pilzrahm

Rinderschmorbraten mit Frankenweinsauce

Lachsfilet auf Marktgemüse mit Limettensauce

Süßkartoffelgratin mit Schafskäse und karamellisierten roten Zwiebeln

dazu
Semmelknödel, Spätzle, bunter Reis,
Karottengemüse, Marktgemüse

-Dessert-

Schokomousse

Mascarponecreme mit Beerenpüree

Erdbeer Panna Cotta

FRÄNKISCHES BUFFET

FRÄNKISCHES BUFFET NO1

-Vorspeisen-

Bratwurst im Schlafrock
Nürnberger Bratwurst im Blätterteig, verfeinert mit Rieslingkraut und Senf

Fränkischer Rindfleischsalat
Rindertafelspitz mit Wurzelgemüse und Meerrettichdressing

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

Forellencreme auf Gurkenscheiben

Knoblauchsländer Gemüseröllchen
Omeletteröllchen mit Aivarfrischkäse bestrichen, Karotten- und Zucchiniraspeln

-Suppe in Terrinen-

Festtagssuppe
Rinderkraftbrühe mit Leberklößchen, Grießklößchen und Pfannkuchenstreifen

-Hauptgang-

Fränkische Rouladen mit Blaukraut und hausgemachten Spätzle

Gebratenes Karpfenfilet
mit Petersilienkartoffeln und Birnen-Pfeffer-Sauce

Nussbraten mit Ofenkarotten

-Dessert-

Kirsch-Mascarpone-Creme

Holunderblüten-Joghurt-Mousse mit grünem Apfelpüree

FRÄNKISCHES BUFFET

FRÄNKISCHES BUFFET NO2

-Vorspeisen-

Bratwurstsalat

Leberkäse Laugentaler

Fränkische Bruschetta

Geräuchertes Forellenfilet mit Apfel-Meerrettich

Radiesschensalat

Lauch-Zwiebel-Kuchen

-Salat-

Salatbuffet der Saison mit Balsamico- und Joghurtdressing
Blattsalate, Rucola, Gurke, Tomate, Paprika, Karottensalat

-Hauptgang-

Kleine Schäuferle mit Kloß und Soß

Gebratenes Zanderfilet auf Marktgemüse
mit buntem Reis und Meerrettichsauce

Spinatknödel mit Käsesoße

-Dessert-

Schokomousse

Vanille Creme mit Früchten

MEDITERRANES BUFFET

MEDITERRANES BUFFET NO1

-Vorspeise-

Mini-Hühnchensegel
Hühnchenbrust 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

Garnelen al Limone am Löffel
Gebratene Garnele auf Zitronen-Crème-Fraîche mit Limonen-Fleur-de-Sel und frischen Gartenkräutern bestreut

Räucherlachs auf Meerrettich-Panna Cotta
feiner Räucherlachs auf cremigem Panna Cotta, abgerundet mit Meerrettich und Pflaumenwein-Sauce

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

Zucchini-Soufflé
Zucchinikörbchen gefüllt mit einer pikanter Schafskäsecreme

reichhaltiger Brotkorb

-Hauptgang-

Saltimbocca vom Kalb
auf Weißweinjus mit Marsalla Karotten und Rosmarinkartoffeln

Doradenfilet mit geschmorten Cocktailtomaten, Salzkartoffeln und Basilikumsauce

Süßkartoffelgratin mit karamellisierten roten Zwiebeln, Babymangold und Schafskäse

-Dessert-

Erdbeer-Joghurt-Tiramisu

Schoko-Cantuccini-Dessert

Zitronen-Joghurt-Creme

MEDITERRANES BUFFET

MEDITERRANES BUFFET NO2

-Vorspeise-

Vitello tonnato vom rosa Kalbsrücken mit Thunfischsauce

Melone-Schinken (italienischer Landschinken)

hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce

in Knoblauch-Kräuterbutter gebratene Garnelen

Antipasti (Zucchini, Paprika, Egerlinge, Aubergine)

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

reichhaltiger Brotkorb

-Hauptgang-

Gebratene Maispoulardenbrust an Balsamicosauce
mit Peperonata und Rosmarinkartoffeln

Heilbutt aus dem Ofen mit Tomaten-Oliven-Sauce und Kartoffeln

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

-Dessert-

weißes Schokomousse mit Himbeer-Minz-Püree

Obstsalat mit Nusspesto

INTERNATIONALES BUFFET

INTERNATIONALES BUFFET

-Vorspeise-

Backhuhnhäppchen mit Senfcreme

Chili-Sesam-Hackbällchen
pikante Hackbällchen auf einem Glasnudelsalat

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

Tuna Twister
Weizentortillaröllchen mit einer Füllung aus Thunfisch und Mango Chutney

Hirse-Satay-Spieße mit Erdnusssauce

Bunter Tomatenkuchen mit Schafskäse

-Suppe-

Tom Kha Gai
asiatische Hühnchensuppe mit Kokosmilch

-Hauptgang-

Brasato alla milanese
(geschmorter Rinderbraten Mailänder Art)
mit Ofengemüse und gebräunte Gnocchi

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

Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt
an feiner Salbei-Butter

-Dessert-

Schokomousse

Zitronengras Crème brûlée

VEGETARISCHES BUFFET

VEGETARISCHES BUFFET

-Vorspeise-

Kräuterröllchen
Omeletteröllchen verfeinert mit Kräutern, rosa Pfeffer und Frischkäse

Antipasti-Tiramisu mit Pumpernickel-Crumble
Zucchini-Feta-Röllchen
mit Zucchini umwickelter Fetakäse

Zucchini-Feta-Röllchen
mit Zucchini umwickelter Fetakäse

Baby-Mozzarella auf Tomatenkompott

Hirse-Satay-Spieße mit geräucherter Erdnusssauce (vegan)

großes Salatbuffet mit dreierlei Dressings
Blattsalate, Rucola, Gurken, Paprika, Tomate
Karottensalat mit Honig-Sesam-Dressing
Taboulé mit Himbeerdressing
Grünkernsalat mit Fenchel und Cranberries

großes Brotbuffet
mit dreierlei Butter

-Hauptgang-

Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat an Salbei-Butter

Süßkartoffelgratin mit Schafskäse und karamellisierten roten Zwiebeln

Pilzknödel an feiner Käsesauce

Orientalische Auberginenlasagne (vegan)

-Dessert-

Ricottacreme mit Hagebutte und Streusel

Obstsalat mit Nusspesto (vegan)

Schoko-Chia-Pudding (vegan)

GRILL BUFFET

GRILLBUFFET NO1

-Vorspeise-

Eingelegte Zucchini, Champignons, Paprika,
Auberginen und Austernpilze
Bunter Nudelsalat mit Mozzarellakugeln und Frühlingslauch
geschmorte Ofentomaten
Frischer Couscoussalat mit Himbeerdressing und getrockneten Tomaten
fränkischer Kartoffelsalat
Karottensalat mit Honig-Sesam-Dressing
Buntes Salatbuffet mit Balsamico- und Joghurtdressing

reichhaltiges Brotbuffet

-Dips-

Barbecue-Dip
Chili-Dip
Zaziki
Kräuterbutter
Senf
Ketchup
Meerrettich
rauchiger Whisky-Dip

-Grill-

Asiatisch marinierte Hühnchenbrust
Steak vom Schweinehals in Honig-Senf-Marinade
fränkische Bratwürste
Lachssteaks
Halloumi

dazu

Ofenkartoffel mit Sour Cream
Maiskolben
Buntes Grillgemüse

-Dessert-

Holunderblüten-Joghurt-Mousse mit grünem Apfelpüree

Schokomousse

GRILL BUFFET

GRILLBUFFET NO2

-Vorspeise-

Mini-Hühnchenbrustsegel
Hühnchenbrust mit verschiedenen Gewürzen und Kernen gebacken und mit frischer Kaiserschote dekoriert

Ananas-Teriyaki Spieß
Teriyaki Spieß von der Rindersteakhüfte mit gebratener Ananas

Zitrus-Lachs-Röllchen
Räucherlachs auf Omelette mit Limetten-Aioli und frischem Dill

Hirse-Satay-Spieße mit Erdnusssauce

-Salate-

Eingelegte Zucchini, Champignons, Paprika,
Auberginen und Austernpilze
Bunter Nudelsalat mit Mozzarellakugeln und Frühlingslauch
Frisches Couscoussalat mit Himbeerdressing und getrockneten Tomaten
fränkischer Kartoffelsalat
Karottensalat mit Honig-Sesam-Dressing
Buntes Salatbuffet mit Balsamico- und Joghurtdressing

reichhaltiges Brotbuffet

-Dips-

Chili-Dip
Barbecue-Dip
Zaziki
Kräuterbutter
Ketchup
rauchiger Whisky-Dip
Chimichurri

-Grill-

Steak vom argentinischen Roastbeef
zarte Hähnchenbrüste
marinierte Schweinefiletspieße
Black Tiger Shrimps am Spieß
Lachs im Kräuterpäckchen
Feta-Päckchen

dazu
Ofenkartoffel mit Sour Cream
Maiskolben
Buntes Grillgemüse

-Dessert-

Fruchtsalat
Schokoladen Panna Cotta
Erdbeer-Joghurt-Tiramisu

WEIHNACHTS BUFFET

WEIHNACHTSBUFFET

-Vorspeise-

Pikanter Rindfleischsalat
Steakhüfte mit Kaiserschote, Chili und Limettendressing

Satay-Spieße mit Erdnuss-Sauce
Hühnchenbrust 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 Walnusskernen
verfeinert mit einem Zitronen-Rosé Grapefruitdressing

Rote-Bete-Tarte mit karamellisierten Zwiebeln

-Hauptgang-

Gänsebrust und -schlegel mit Kloß und Blaukraut

Gebratenes Karpfenfilet
mit Petersilienkartoffeln und Birnen-Pfeffer-Sauce

Spinatknödel mit Parmesansauce

-Dessert-

Lebkuchen-Apfel-Trifle

Schokoladen Panna Cotta mit Apfelkompott

FLYING BUFFET

FLYING BUFFET

-kalt-

Mini-Hühnchensegel
Hühnchenbrust mit verschiedenen Gewürzen und Kernen gebacken und mit frischer Kaiserschote dekoriert

Mediterrane Fleischbällchen
Hackbällchen verfeinert mit getrockneten Tomaten, Oliven und Kräutern

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

Thunfischmousse auf Pumpernickeltalern

Kräuterröllchen
Omeletteröllchen verfeinert mit Kräutern, rosa Pfeffer und Frischkäse

Couscoussalat im Gurkenkörbchen

-warm-

Brasato alle milanese en miniature mit Kartoffelpüree

Kabeljau aus dem Ofen mit Tomaten-Oliven-Sauce und Kartoffeln

Süßkartoffelgratin mit karamellisierten roten Zwiebeln, Babymangold und Schafskäse

-süß-

Schokoladen Panna Cotta

Obstsalat mit Nusspesto

GELBES HAUS

Büro Klingenhofstraße 51 | 90411 Nürnberg
Tel.: 0911-288106 | Fax: 0911-288109
events@gelbes-haus.de | www.gelbes-haus.de