

## Kalt-Warmes Buffet

*Auf den folgenden Seiten haben wir einige Beispiele für Kalt-Warme Buffets ausgearbeitet. Darin finden Sie viele Gerichte zur individuellen Zusammenstellung. Die Preisangaben beziehen sich auf Portionen, Scheiben, Kilogramm bzw. Stück.*

**Die Mindest-Liefermenge pro Gericht beträgt 10 Portionen.**

*Bei der Zusammenstellung kalter Platten oder eines Kalt-Warmen Buffets können alle einzelnen „Komponenten“ unseres Gourmet-Service-Angebots nach Belieben kombiniert werden.*

**In der Regel besteht ein Kalt-Warmes Buffet aus:**

- ◆ *Verschiedenen Salaten*
- ◆ *Einer vegetarischen Vorspeise*
- ◆ *Einem kalten Fischgericht*
- ◆ *Einem kalten Fleischgericht*
- ◆ *Ein bis zwei warmen Gerichten*
- ◆ *Ein bis zwei Desserts*
- ◆ *Verschiedenem Käse*
- ◆ *Butter und Brötchen bzw. Brot*

*Diese Zusammenstellung kann beliebig erweitert werden.*

*Viele der warmen Gerichte können wir **zum Selbsterwärmen** anbieten. Mit der Lieferung erhalten Sie Hinweise zu den Produkten und der entsprechenden Handhabung. Mit zum Lieferumfang gehören selbstverständlich die nötigen Warmhaltegeräte.*

## Beispiele für Buffets

### **BUFFET OXFORD**    *Kaltes Buffet*

*Vorschlag für 20 Personen, ca. 19,90 € pro Person*

- 10 x Avocadosalat mit Cocktailsoße*
- 10 x Salat mit grünen Bohnen, Tomate, Thunfisch und Zwiebeln*
- 15 x Gemüseterrine mit gerösteten Pinienkernen*
- 15 x Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich*
- 10 x Hähnchenbrust im Sesammantel mit Früchten*
- 10 x Schinkenplatte mit Salinenschinken, Serrano-, Schwarzwälder- und Parma Schinken*
- 10 x Auswahl von DEMETER Käse mit Weintrauben*
- 20 x Rote Grütze mit Vanillesoße oder mit Sahne*
- 20 x Butter, kleine Partybrötchen und Baguette*

**Wilken Gourmet GmbH**  
Telefon (0731) 9679704  
Telefax (0731) 602 35 08  
www.fleur-de-cuisine.de  
eMail: info@fleur-de-cuisine.de

*fleur*  *de cuisine*  
Wilken Gourmet GmbH

## Beispiele für Buffets

### **BUFFET PROVENCE** *Kaltes Buffet*

*Vorschlag für 20 Personen, ca. 23,50 € pro Person*

- 10 x Lauchsalat mit Äpfeln und Creme fraiche*
- 10 x Pilzplatte mit gebratenen, marinierten Champignons, Austernpilzkappen, Pfifferlingen und Kräutern der Provence*
- 10 x Salat von Artischocken und Garnelen in Olivenöldressing*
- 10 x Pochierter Lachs Bellevue mit Limettensoße*
- 10 x Gegrilltes Hähnchen auf Ratatouille- Salat*
- 12 x Entenpastete mit Armagnac und eingelegten Pflaumen*
- 10 x Französische Käseplatte mit Rohmilchkäse, Ziegenkäse und Edelschimmelkäse*
- 20 x Brotkorb mit gemischten Partybrötchen, kleinen Sesamstangen und Baguette*

### **BUFFET BELLA ITALIA** *Kaltes Buffet*

*Vorschlag für 40 Personen, ca. 22,80 € pro Person*

- 30 x Meeresfrüchtesalat*
- 30 x Rucola mit gebratenen Scampi*
- 30 x Caprese, Tomate mit Mozzarella und Basilikum*
- 25 x Gemischtes gebratenes Gemüse mit gehobeltem Pecorino*
- 20 x Eingelegte Artischocken und Oliven*
- 30 x Vitello tonnato*
- 30 x Parma Schinken mit Melone*
- 20 x Käsebrett mit Bergkäse, Butterkäse, Ziegenkäse und Parmesan*
- 40 x Butter, Weißbrot mit Kräutern und Ciabatta Brötchen*

### **BUFFET TIROL** *Kalt-Warmes Buffet*

*Vorschlag für 30 Personen, ca. 23,90 € pro Person*

#### *Kalt*

- 30 x Bunter Blattsalat mit Rucola und Kirschtomaten*
- 25 x Platte mit verschiedenen Speck- und Schinkenspezialitäten, dazu marinierte Steinchampignons und Essiggemüse*
- 30 x Salzbutter, Brotkorb mit kleinen Roggenbrötchen, Walnussbaguette und Steinofenbrot*

#### *Warm*

- 10 x Schweinelendchen mit Räucherspecksoße, dazu Semmelknödel*
- 10 x Spinatgnocchi mit brauner Butter und Parmesan*
- 10 x Bachsaibling mit Wurzelgemüse und Stampfkartoffeln*

#### *Dessert*

- 15 x Topfenmousse mit eingelegten Aprikosen*
- 15 x Schokoladen- Kirschtörtchen mit Vanillesahne*

#### *Käse*

- 12 x Bergkäse mit Trauben und Oliven*

**Wilken Gourmet GmbH**

Telefon (0731) 9679704

Telefax (0731) 602 35 08

[www.fleur-de-cuisine.de](http://www.fleur-de-cuisine.de)

eMail: [info@fleur-de-cuisine.de](mailto:info@fleur-de-cuisine.de)

**BUFFET Toscana**      *Kalt-Warmes Buffet*  
*Vorschlag für 50 Personen, ca. 27,90 € pro Person*

*Kalt*

- 25 x *Tomaten-Ricotta-Törtchen auf gebratenem Gemüse*
- 20 x *Eingelegte Auberginenröllchen mit Oliven*
- 20 x *Gegrillte Austernpilzkappen mit Balsamicoessig*
- 25 x *Gebratenes Poulardenfilet mit Schinken und Pinienkernen*
- 25 x *Fischvariation mit Meeresfrüchten, mariniertes Lachs mit Rucola und Limone und Schwertfisch-Medaillons*
- 35 x *Butter, Brotkorb mit Partybrötchen, Baguette und Ciabattabrötchen*

*Warm*

- 25 x *Involtini di Parma, Kalbfleischröllchen mit Schinken und Salbei, in Bardolinosoße geschmort*
- 25 x *Überbackener Seeteufel und Riesengarnelen mit Parmesan und Kräutern*
- 50 x *Gemüse, bunte Nudeln und Kartoffelgnocchi*

*Dessert und Käse*

- 20 x *Mandel-Mousse mit Cantucci Gebäck*
- 30 x *Panna Cotta mit Beeren*
- 15 x *Früchteplatte*
- 15 x *Italienische Käseauswahl mit Trauben und Oliven*

**BUFFET Ulmer Spatz**      *Kalt-Warmes Buffet*  
*Vorschlag für 60 Personen, ca. 27,90 € pro Person*

*Kalt*

- 25 x *Ackersalat mit Kracherle und Essig-Öl-Dressing*
- 20 x *Rahmquark mit frischen Kräutern und Radiesle*
- 25 x *Linsensalat mit Rinderrauchfleisch*
- 30 x *Auswahl von Aufschnitt und Bauernschinken*
- 30 x *Gefüllte Kaninchenkeule mit Schnittlauchsoße*
- 40 x *Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeer-Meerrettich*
- 40 x *Butter, Laugenspatzen und ofenfrisches Bauernbrot*

*Warm*

- 40 x *Rinderkraftbrühe mit kleinen Maultaschen*
- 30 x *Zanderklößchen in Rieslingsoße*
- 30 x *Glasierter Kalbsbraten mit Rahmsoße, Gemüse, Reis und handgeschabten Spätzle*

*Dessert*

- 30 x *Crème von schwarzen Johannisbeeren*
- 30 x *Eisdessert „Ofenschlupfer“ mit Haselnußsoße*

*Käse*

- 30 x *Platte mit angemachtem Camembert, Berg- und Butterkäse*

## **BUFFET CLASSIC** *Kaltes Buffet*

*Vorschlag für 60 Personen, ca. 28,90 € pro Person*

- 20 x *Bunter Blattsalat mit French Dressing und Brotcroutons*
- 20 x *Salat von Broccoli und Steinchampignons mit Pinienkernen*
- 25 x *Shrimpscocktail in Avocado*
- 25 x *Räucherfischplatte mit Forelle, Lachs und Butterfisch*
- 25 x *Terrine von Lachs und Zander mit Dillsoße und Keta Kaviar*
- 25 x *Melonenschiffchen mit Parma Schinken*
- 25 x *Schweinefilet mit Backpflaumen, dazu Orangen-Senfsoße*
- 25 x *Rosa gebratenes Roastbeef mit Sahnemeerrettich*
- 25 x *Rehrücken mit Preiselbeeren und Waldorfsalat*
- 25 x *Französische Käseplatte mit Rohmilchkäse, Ziegenkäse und Edelschimmelkäse*
- 60 x *Brotkorb mit gemischten Partybrötchen, kleinen Laugenzöpfen und Baguette*
- 30 x *Mousse au chocolat*
- 30 x *Panna cotta mit Himbeermark*
- 20 x *Früchte der Saison*

## **KALT- WARMES BUFFET FLEUR DE CUISINE**

*Vorschlag für 60 Personen, ca. 34,- € pro Person*

### *Kalt*

- 35 x *Salat von Edelfischen mit Broccoliröschen*
- 35 x *Salat von gebratener Entenbrust mit Lauch und Apfelstreifen in Orangendressing*
- 30 x *Frischkäse-Lattich-Roulade mit Kirschtomaten und Kapuzinerkresse*
- 40 x *Fischvariation mit Fischterrinen, hausgebeiztem Lachs und Riesengarnelen, dazu Dill- Senfsoße*
- 40 x *Kalbsrücken mit gefüllten Artischockenböden*
- 40 x *Blattsalate mit verschiedenen Dressing und Brotcroutons*
- 50 x *Butter, Brotkorb mit Baguette, Partybrötchen und Mini Laugengebäck*

### *Warm*

- 20 St *Mini Crêpes mit Gemüse und Sonnenblumenkernen*
- 40 x *Rinderfiletspitzen in Burgunder Schalottensoße, dazu Gemüse der Saison und Kartoffelgratin*

### *Dessert*

- 50 x *Große Dessert Auswahl mit Eistorte, Creme's, Mousse und Früchten*
- 25 x *Auswahl von DEMETER Käse mit Weintrauben*

**Wilken Gourmet GmbH**  
Telefon (0731) 9679704  
Telefax (0731) 602 35 08  
www.fleur-de-cuisine.de  
eMail: info@fleur-de-cuisine.de

*fleur*  *de cuisine*  
Wilken Gourmet GmbH

**BUFFET BELLEVUE** *Kalt-Warmes Buffet*  
*Vorschlag für 35 Personen, ca. 34,- € pro Person*

*Kalt*

- 16 x *Gemüsesalat in Kräutervinaigrette*
- 16 x *Auswahl von Blattsalaten mit Rucola, Pinienkernen, Brotcroutons und verschiedenen Dressing*
- 16 x *Gemüse-Frischkäseterrine mit Zucchini-Schiffchen*
- 25 St *Gefüllte Schweinemedailion Bellevue mit Trüffel*
- 16 x *Gebratene Perlhuhnbrust in Kräutergelee*
- 16 x *Lachsforelle in Olivenöldressing*
- 25 x *Edelfischroulade mit Basilikumsoße und kleinem Gemüse*
- 30 x *Butter, Baguette, Party Brötchen und Mini Laugengebäck*

*Warm*

- 17 x *Gebratene Riesengarnelen mit Orangenbutter*
- 17 x *Gefüllte Poulardenbrust mit Zwiebellauch und Käsekruste, dazu Gemüse der Saison, Reis und Rosmarinkartoffeln*

*Dessert und Käse*

- 20 x *Hausgemachtes weißes Schokoladeneis mit Beeren*
- 15 x *Charlotte Royale mit feinsten Vanillefüllung und Fruchtemark*
- 8 x *Tete de moine mit Girolle ca. 900g*

**BUFFET ASIA** *Kalt-Warmes Buffet*  
*Vorschlag für 110 Personen, ca. 28,70 € pro Person*

*Kalt*

- 40 x *Gebratene Lotuswurzeln und kleines Gemüse mit Reisessig und Sojasoße*
- 35 x *Glasnudelsalat mit Chili und Ingwer*
- 35 x *Süß-saurer Salat mit Mango und gebratener Ente*
- 40 x *Seafood Spießchen mit scharfer Zwiebelsoße*
- 40 x *Gebratene Shitake Pilze und Wachteleier mit Mugi-Miso*
- 40 x *Ingwergarnelen auf Reiskuchen*

*Warm*

- 30 x *Dim Sum aus dem Bambus-Dampfkorb*
- 30 x *Japanischer Nudeltopf mit Hühnchen und Meeresfrüchten*
- 30 x *Rinderfiletscheibchen mit buntem Gemüse*
- 30 x *Hähnchenspieße Teriyaki*
- 80 x *Gedünstetes Gemüse und Reis*

*Dessert*

- 30 x *Papaya mit Kokosnusscreme*
- 30 x *Süße Linsenkugeln mit Mangosalat*
- 30 x *Schokoladen-Maracuja-Mousse*
- 20 x *Früchteplatte*