



Fingerfood

Buffets

Menüs

Desserts







Wir möchten wir Ihnen wohlschmeckende Speisen aus der Region sowie Gerichte mit mediterranem Flair anbieten.

Hierzu haben wir für Sie verschiedene Vorschläge ausgearbeitet und können garantieren, dass Ihnen schon beim Durchlesen das Wasser im Mund zusammenlaufen wird.

Wir bieten einen Querschnitt durch die regionale und internationale Küche und möchten ausdrücklich erwähnen, dass die Buffetvorschläge gerne Ihrem Belieben angepasst werden können.

Einerseits ist es uns wichtig, günstige Buffets anzubieten, die weder in der Qualität noch in der Menge eingeschränkt sind, andererseits freuen wir uns natürlich, wenn wir höchste kulinarische Ansprüche zufriedenstellen dürfen.

Wir sind perfekt ausgestattet mit Warmhalte- und Kühltechnik sowie Geschirr und Besteck für bis zu 300 Gäste. Für noch größere Veranstaltungen arbeiten wir mit befreundeten Gastronomen zusammen.

Ab 10 Personen liefern wir auch zu Ihnen nach Hause oder können auf Wunsch auch Räumlichkeiten in verschiedener Größe in der näheren Umgebung anbieten.

Wir freuen uns schon auf Ihre Veranstaltung.

Sven Höhn und Team





Business Buffets

Buffet Nr. 1

Salatbuffet von Blattsalaten, Dressing, drei Sorten angemachte Salate
Schweinenackenbraten, Putenrahmgeschnetzeltes
Kartoffelgratin, Beilagen Ihrer Wahl, Gemüse der Saison
Schokoladencreme mit Krokantsahne

Buffet Nr. 2

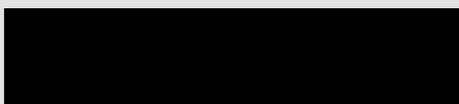
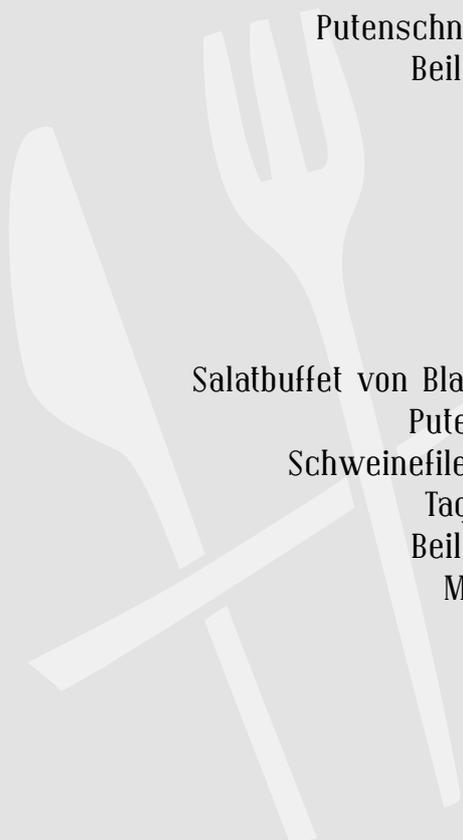
Kleine Schweinehaxen gegrillt, Schweinekrustenbraten
Nürnberger Rostbratwürste, Leberkäse, Fleischpflanzerl, Sauerkraut mit Speck,
Kartoffelgratin, hausgemachter Kartoffelsalat, Krautsalat
Brotkorb und frische Brezel
Vanillecreme und Waldbeeren

Buffet Nr. 3

Salatbuffet von Blattsalaten, Dressing, drei Sorten angemachte Salate
Schweinefilet an Waldpilzen in Rahm
Putenschnitzel „Wiener Art“, Rinder Burgunderbraten
Beilagen Ihrer Wahl, Gemüse der Saison
Rote Grütze mit Vanillesoße

Buffet Nr. 4

Salatbuffet von Blattsalaten, Dressings, drei Sorten angemachte Salate
Putenrahmgeschnetzeltes mit Waldpilzen
Schweinefilet mediterran mit grünem Pfeffer und Tomate
Tagliatelle mit Lachsstreifen und Pesto
Beilagen Ihrer Wahl, Gemüse der Saison
Mousse au Chocolat mit Vanillesoße





Schnäppchen Buffet

Kalte Gerichte / Platten

Auswahl von rohem und gekochtem Schinken mit Melone
Shrimpscocktail, Forellenfilet, geräucherter Lachs

Salate

Blattsalate mit Hausdressing, drei Sorten angemachte Salate

Soßen und Beilagen

Remouladensoße, Sahnemeerrettich, verschiedene Brotsorten und Butter

Warme Gerichte

Deftiger Schweinebraten aus dem Ofen
Putenrahmgeschnezeltes, Rinder Burgunderbraten
Gemüseauswahl, Beilagen Ihrer Wahl

Dessert

Schokoladencreme





Badisches Buffet

Kalte Gerichte / Platten

Auswahl von Schinken und Salami
aus Italien
geräucherter Lachs im Flädle
geräuchertes Forellenfilet auf Gurke
Shrimpscockail in der Ananas
Hausgemachte Fischpralinen

Salate

Verschiedene angemachte Salate
und Blattsalate mit Hausdressing

Antipasti

Verschiedene Sorten in kaltgepresstem Olivenöl

Soßen und Beilagen

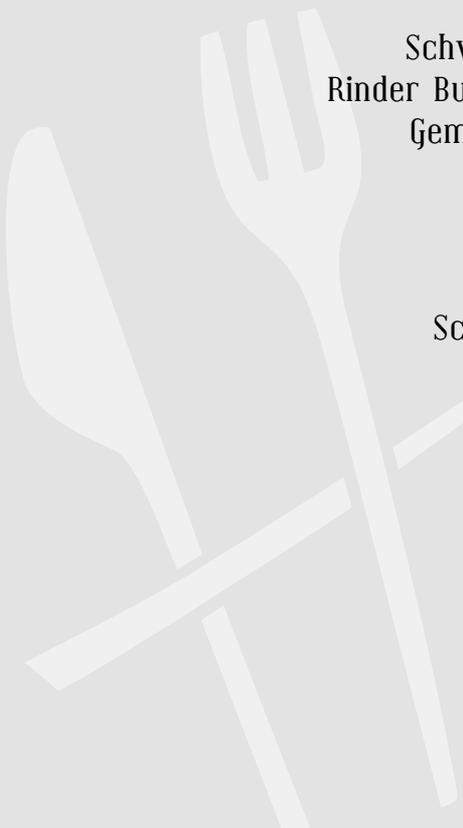
Verschiedene Dips, Sahnemeerrettich, Brotauswahl

Warme Gerichte

Schweinefiletmedaillons in Waldpilzrahm
Rinder Burgunderbraten und Putenschnitzel paniert
Gemüse der Saison, Beilagen nach Wahl

Dessert

Panna Cotta mit Früchtepüree
Schokoladencreme mit Krokantsahne
Grießflammerie mit Waldbeeren





Angelbachtaler Buffet

Kalte Gerichte / Platten

Rosa gebratenes Roastbeef
Schweinefiletmedaillons mit Lebermus
Spargelröllchen mit Kassler, Fleischpastete
Auswahl von Schinken und Salami aus Italien mit Melone
Geräuchertes Forellenfilet auf Gurke und Auswahl von Räuchermakrelen
Shrimpscocktail in der Ananas, Räucherlachs im Flädle, Fischpralinen

Salate

Verschiedene angemachte Salate und Blattsalate mit Hausdressing

Antipasti

verschiedene Sorten in kalt gepresstem Olivenöl

Warme Gerichte

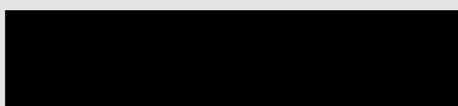
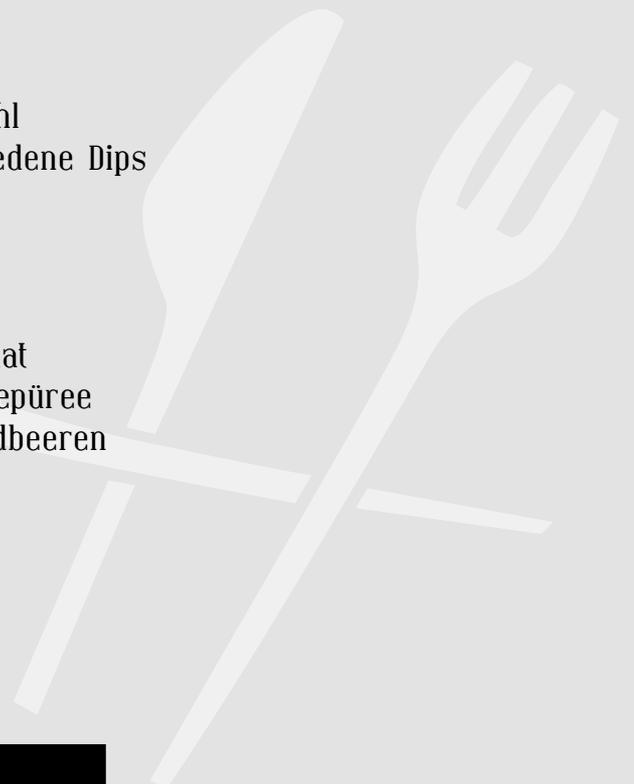
Schweinefilettopf mit Waldpilzen in Rahm
feines Gartengemüse der Saison
Angelbachtaler Fischplatte mit:
gebratenes Lachssteak, Zanderfilet und Garnelen
Gefüllte Hähnchenbrust Toskana Art

Beilagen

Beilagen Ihrer Wahl
Sahnemeerrettich, verschiedene Dips
Brotauswahl

Dessert

Mousse au Chocolat
Panna Cotta mit Früchtepüree
Grießflammerie mit Waldbeeren
Käsebrett





Hecker Buffet

Kalte Gerichte / Platten

Rosa gebratenes Roastbeef, Schweinemedallions mit Lebermus
Pflaumen im Speckmantel, Schinkenauswahl aus Italien
Gefüllte Hähnchenbrust, Parmaschinken mit Melone, Wildpastete mit
Cumberlandsoße, Fischterrinen, Fischpraline, Geräucherter Lachs im Flädle
Schafskäse im Serano-Schinkenmantel mit Feige
Räucherfischauswahl, Shrimpscocktail, Ganzer Lachs
Brotauswahl, Baguette und Dips

Salate / Antipasti

Verschiedene angemachte Salate, frische Blattsalate mit Hausdressing
Verschiedene Sorten Antipasti mit kalt gepresstem Olivenöl

Warme Gerichte

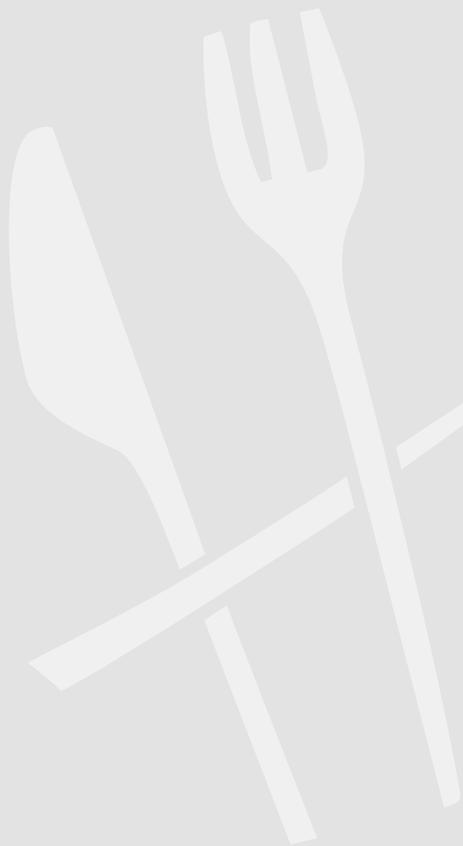
Schweinefiletmedallions in Pilzrahmsauce
Kalbssteak Picatta Milanese im Parmesan-Eimantel
Kraichgauer Rinderburgunderbraten geschmort aus dem Ofen
Edelfischpfanne mit:
Norweger Wildlachs, gebratener Zander, Garnelen und Jakobsmuscheln
an Soße Hollandaise

Beilagen

frisches Marktgemüse,
Beilagen Ihrer Wahl

Dessert

Panna Cotta mit Früchtepüree
Grießflammerie mit Waldbeeren
Mousse au chocolat
Käsebrett





Vegetarisches Buffet

Kalte Gerichte / Platten / Fingerfood

Kartoffelsalat, Krautsalat, Nudelsalat, Reissalat, Schwedensalat
Paprika-, Tomatensalat (Mozzarella, Schafskäse, Oliven, Pepperoni)
frischer Basilikum, Schalottenzwiebeln
Blattsalate vom Markt, Sahnedressing, Essig-/Öl-Dressing
Karottenstangen, Staudensellerie mit verschiedenen Dips
Verschiedene Sorten Antipasti in kalt gepresstem Olivenöl
Pumpnickel mit Bresso-Käse
Schafskäse im Zucchini-Mantel und Feige
Verschiedene Baguette mit Avokadocreme

Suppen

eine Suppe nach Wahl:
Badische Grünkernsuppe mit frischen Gartenkäuern
Tomatensuppe mit Sahnehaube und gerösteten Mandeln
Gemüsecremesuppe mit frischen Kräutern der Provence

Warme Gerichte

Nudelgemüseauflauf mit Käse überbacken
Grünkernbratlinge auf Schnittlauchrahm
Gefüllte Aubergine mit Ratatouille Gemüse
Aubergine im Parmesan-Eimantel
Tomatensoße Napoli mit frischen Kräutern

Dessert

Panna Cotta mit Früchtepüree
Grießflammerie mit Waldbeeren
Mousse au chocolat
Käsebrett





Italienisches Buffet „Roma“

Kalte Vorspeisen / Salate

Tomate mit Mozzarella, frischer Basilikum
Prosciutto di Parma (Parmaschinken mit Melone)
Insalata di pesce (Fischsalat)
luftgetrocknete Salamispezialitäten aus Italien
Blattsalate, Dressing

Antipasti

Tomate, Paprika, Aubergine, Oliven, Zucchini
Gefüllte Pepperoni, Champignons

Pasta / Fisch / Fleisch

Hähnchen Toscana, gefüllt mit Spinat und Ricotta
Fischplatte Italia mit:
Gebratener Lachs und Zander, Oktopus und Garnelen
Picatta Milanese: Kalbssteak in der Pamesan-Eihülle
Mediterrane Gemüseauswahl
Beilagen Ihrer Wahl

Pane / Brot / Soßen

Verschiedene Sorten Ciabatta
Pestosoße, Aiolisoße (Knoblauchsoße)

Dessert / Käse / Formaggi

Orginal italienische Käsespezialitäten
Formaggio erborinato (Edelpilzkäse), Formaggio (Rahmkäse)
alla panna Pecorino (Schafskäse)

Dessert

Panna Cotta, Tiramisu
Amaretto-mousse





Partyservice Sven Höhn

Kraichgauweg 1
74918 Angelbachtal
0170 / 89 11 522
www.svenhoehn.de

