



Ismair

Catering & Gastronomie

Andreas Ismair
Küchenmeister
Rosenstraße 5
84164 Thurnthenning

Hochzeitsbuffett

Räucherlachs mit Forellenfilets und Limone
Feine Anti Pasti von mariniertem Gemüse
Chicken Wings auf Romanasalat
Babymozzarella mit marinierten Kirschtomaten
Bärlauchfrischkäse mit Laugengebäck
Asia Dream auf Krabbenbrot und Chili-Dip
Carpaccio von der Ochsenbrust an Radieschenvinaigrette
Weizentortillas mit Avokadodip
angemachte Rohkostsalate, Balttsalate und Dressing

Pasta mit Garnelen, Rucicola und Parmesan

Schweinemedallions und Kalbssteaks vom Grill
mit Grillgemüse, Dips und Pfefferrahmsoße
dazu Kartoffelgratin

Pochierte Edelfische aus dem Wurzelsud
mit Safranrisotto

Getauchte Früchte
Topfenstrudel und Apfelstrudel
Desserts im Weckglas mit Früchten





Ismair

Catering & Gastronomie

Andreas Ismair
Küchenmeister
Rosenstraße 5
84164 Thürnthenning

Buffetvorschlag Italien

Gravedlachs mit Spargel und Bärlauchfrischkäse
Tomate- Mozzarella an Olivenöl mit Pesto
Seranoschinken mit Grissinis und Melone
Salatbar mit Blattsalaten und Dressing
Feine Anti Pasti von getrockneten Tomaten,
gegrillten Zucchini, marinierten Artischocken
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan
Salat von Waldpilzen mit Champignons
Meeresfrüchte und Garnelen an Knoblauchöl

Piccata Milano vom Kalbsrücken auf Tomatensugo
mit Kartoffelgratin und Mandelbroccoli

Wolfsbarsch und Lachsfilet vom Grill
mit Kräuterkartoffeln und Pfannengemüse

Pasta frisch am Buffet zubereitet
in verschiedenen Variationen

Panna Cotta und Tiramisu mit frischen Früchten
Käseplatte mit Trauben und Brotauswahl





Ismair

Catering & Gastronomie

Andreas Ismair
Küchenmeister
Rosenstraße 5
84164 Thürnthenning

Bayrische Schmankerl

Auswahl von rohem und gekochtem Schinken
Geräucherte Forellenfilet an Sahnemeerrettich
Lachsroulade mit Frischkäse
Tafelspitzsülze auf Feldsalat
Salat von Pfifferlingen und Waldpilzen
Entenbrust mit Preiselbeeren
Käsebrett mit Brot und Butter
Salatbuffet mit Dressings

Krustenbraten und Surbraten am Buffet tranchiert
Bayrischkraut und zweierlei Knödel

Käsespätzle und Röstzwiebeln

Zanderfilet vom Grill mit Kartoffelgratin
Karotten-Lauchgemüse

Bayrische Creme an Himbeermark
Apfelküchlein mit Zimtucker
Schokoladenmousse mit Dessertkirschen im Weckglas





Ismair

Catering & Gastronomie

Andreas Ismair
Küchenmeister
Rosenstraße 5
84164 Thürnthenning

Käppchen und Fingerfood zum Sektempfang

Lachs, Schinken, Käse, Schmalz, Garnelen,
Gläschen, Blätterteig, Mini Quiche

Kaltes Büfett zum Kuchen

Garnierter Wurstplatte
Tomate-Mozzarella mit Pesto
feine Anti Pasti und gegrillter Zucchini,
Seranoschinken mit Melonenschiffchen
Hackfleischbällchen an Tomatensalsa
Wurstsalat und Nudelsalat
Räucherlachs mit Forellenfilet
Käseplatte mit Trauben und Brotkorb
Kleine Wiener Schnitzel

Suppe serviert

Festtagssuppe

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Speck

Grießnockerlsuppe mit Gemüsestreifen

Kürbiscresmesuppe mit Schwarzbrotcroutons



Ismair

Catering & Gastronomie

Vorspeise serviert

Andreas Ismair
Küchenmeister
Rosenstraße 5
84164 Thürnthenning

Vorspeisensalat mit Räucherlachs, Frischkäseterrine
und gebratenem Kräutersaitling

Herbstlicher Blattsalat mit Parmesan, gebratenen
Austernpilzen, Kirschtomaten, Balsamicodressing
und Croutons

Tandori-Lachs lauwarm an Kartoffelrösti mit
Kräuterfrischkäse und wilder Rauke

Weißweinrisotto mit Kürbis, Lauch und
gegrillten Riesengarnelen

Hauptgang serviert

Rinderlendensteak unter der Zwiebel-Senfkruste
mit Rosmarinkartoffeln und Honigkarotten

Entenbrust an Orangensoße mit
Kartoffelgratin und Mandelbroccoli

Knusprige Entenbrust mit zweierlei Knödeln
an Preiselbeersöße mit Apfelblaukraut

Zitronenhähnchenbrust auf Pfannengemüse
mit La Rate Kartoffeln

Schweinefilet vom Grill an Waldpilzrahmsöße
mit Butterspätzle und Gemüse



Ismair

Catering & Gastronomie

Andreas Ismair
Küchenmeister
Rosenstraße 5
84164 Thürnthenning

Hauptgang serviert

Schweinefilet an Pfefferrahmsoße
mit Kartoffelkroketten und Grillgemüse

Zanderfilet auf Graupenrisotto mit grünem Spargel
und Garnelen garniert

Duo von Lachs und Zander auf
Pestonudeln mit Pfannengemüse

Saiblingsfilet vom Grill auf Safranrisotto
mit Broccoli

Dessert serviert

Crème brûlée mit Eierlikör, Cappuccinoeis
und Kirschkuchen

Dessertvariation mit Eis, Panna Cotta,
Schokokuchen und Früchten