

## *Büfettvorschlag UMS Eck 1*

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  
Salat von Waldpilzen mit Champignons  
Meeresfrüchte und Garnelen an Knoblauchöl

**\*\*\***

Edelfische vom Grill auf Safran-Risotto  
mit Parmesan und Rucola

**\*\*\***

Schweinefilet mit Pfefferrahmsoße  
Spätzle und Gemüse

**\*\*\***

Panna Cotta mit frischen Früchten  
Käseplatte mit Trauben und Brotauswahl



## *Buffetvorschlag UMS Eck 2*

Geräucherte Forellenfilet an Sahnemeerrettich  
Lachsroulade mit Frischkäse  
Salat von Pfifferlingen und Waldpilzen  
Entenbrust mit Preiselbeeren  
Käsebrett mit Brot und Butter  
Gurkensalat, Farmersalat  
Salatbuffet mit Dressing  
Brotauswahl

**\*\*\***

Krustenbraten und Surbraten am Buffet tranchiert  
Bayrischkraut und zweierlei Knödel

**\*\*\***

Käsespätzle und Röstzwiebeln

**\*\*\***

Zanderfilet vom Grill mit Kartoffelgratin  
Karotten-Lauchgemüse

**\*\*\***

Schokoladenmousse mit Dessertkirschen im Weckglas



## *Käppchen und Fingerfood zum Sektempfang*

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

## *Vorspeise serviert*

Vorspeisensalat mit Räucherlachs, Frischkäseterrine  
und gebratenen 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

\*\*\*

Knusprige Entenbrust mit zweierlei Knödeln  
an Preiselbeersosse mit Apfelblaukraut

\*\*\*

Zitronenhähnchenbrust auf Pfannengemüse  
mit La Rate Kartoffeln

\*\*\*

Schweinefilet vom Grill an Waldpilzrahmsosse  
mit Butterspätzle und Gemüse

\*\*\*

Zanderfilet auf Graupenrisotto mit grünem Spargel  
und Garnelen garniert

\*\*\*

Duo von Lachs und Zander auf Pestonudeln  
mit Pfannengemüse

\*\*\*

Saiblingsfilet vom Grill an Kartoffelgratin mit Broccoli

## Dessert Serviert

Creme Brulee mit Eierlikör, Cappuccinoeis  
und Kirschkuchen

\*\*\*

Dessertvariation mit Eis, Pana Cotta,  
Schokokuchen und Früchten