

Zu Gast im Gasthof Hartmann



Büffet 1

Melone mit spanischen Serranoschinken,
Mozzarella Bällchen mit Basilikum
Kirschtomaten in einer Balsamico Reduktion
gebratene Kräuterchampignons in Knoblauchöl
feine holländische Matjesfilet im Kräutergarten
Toskanischer Bohnensalat mit weißen Bohnen,
Thunfisch und roten Schalotten
Salatbüffet von frischen Salaten mit verschiedenen Dressings
Rinder Bouillon mit Gemüsebrunoise, Eierstich und Fadennudeln
Penne Carbonara klassisch in einer Sahnesauce
Spaghetti mit Cocktailkirschen, frischen Majoran und getrüffeltem Olivenöl
Backschinken in Burgundersauce
Geschnetztes von der Putenbrust in einer herzhaften Currysauce
Poularden Brüstchen auf Blattspinat mit frischen Kräuterchampignons
Broccoli Röschen mit Sc. Hollandaise,
Blumenkohl in Kräuterpanade und Vichy Karotten
Petersilienkartoffeln, Butterreis,
hausgemachte Spätzle und Kroketten
Panna Cotta mit verschieden Fruchtsaucen
Beerenragout mit Bourbon Vanille Schaum
Preis pro Person € 21,80



Zu Gast im Gasthof Hartmann



Büffet 2

Saisonale Salate mit verschiedenen Dressings und Beilagen
Caprese – Tomaten mit Mozzarella, Basilikum und würzigem Balsamico
Edelfischplatte von geräucherten Spezialitäten
mit Räucherlachs, Graved Lachs, Heilbutt,
Forellenfilets, Makrelenfilets und verschiedenen Saucen
Rinderkraftbrühe „Royal“
Poulardenbrüstchen mit frischen Champignons und Sauce Bearnaise
Ochsenbraten vom Angus Rind
aus dem Ofen mit Röstzwiebeln
pochiertes Viktoriasee Barschfilet
auf Porree Gemüse mit einer Riesling Sauce
Geschnetzeltes von der Putenbrust „Züricher Art“
Gartengemüse der Saison
hausgemachte Spätzle, Petersilienkartoffeln,
Berner Rösti
Schokoladenpudding mit Vanilleschaum
Sylter Rote Grütze mit Schlagsahne
frisch zubereiteter Obstsalat
Preis pro Person € 25,50



Zu Gast im Gasthof Hartmann



Büffet 3

Mariniertes Grillgemüse aus Zucchini, Paprika, Auberginen und Pilzen
Garnelen mit Cantaloup-Melone und Rucola
Graved Lachs mit einer Dill Senf Sauce
Caprese – Tomaten mit Mozzarella, Basilikum und würzigem Balsamicodressing
Melone mit spanischen Serranoschinken
Salatbüffet von frischen Salaten mit verschiedenen Dressings
Italienischer Bauernsalat mit Paprika, Oliven, Schafskäse,
Tomaten und Gurken
toskanische Tomatencremesuppe mit frisch gehacktem Basilikum
und einem Hauch Knoblauch am Tisch serviert
Seezungenröllchen nach Kardinals Art in einer Hummercreme
Tagliatelle mit feinen Streifen vom Parma Schinken,
Waldchampignons und Parmesan
zarte Schweinelendchen im Speckmantel mit einer Sc. Bearnaise
Kalbskeule aus dem Ofen an einer Estragon Sahne
Maispouardenbrust im Limonen Ingwer Schaum
gemischtes Marktgemüse,
Kartoffelgratin mit geriebenem Parmesan überbacken,
Rosmarinkartoffeln und Kroketten
Salat von frischen Früchten mit Cointreau,
Tiramisu,
Vanilleeis mit heißen Kirschen
preis pro Person € 28,80



Zu Gast im Gasthof Hartmann



Büffet 4

Scheiben vom geräucherten schottischen Lachsfilet mit Orangensahneerrettich

Carpaccio vom Rinderfilet

nordischer Krabbencocktail von Eismeergarnelen mit feinem schottischem Whisky
verfeinert

Paprikaschiffchen mit Ziegenfrischkäse und Akazienhonig

Salatbüffet von frischen Salaten mit verschiedenen Dressings

Caprese – Tomaten mit Mozzarella, Basilikum und würzigem Balsamicodressing

Salat vom marokkanisch gewürzten Hähnchen mit Mango, Kirschtomaten und Kresse

Mulligatawny indische Geflügelrahmsuppe mit einer feinen Currynote

pochiertes Zanderfilet auf Gemüsestreifen mit einer Safransauce

Tagliatelle mit feinen Streifen vom Parma Schinken,

Waldchampignons und altem Parmesan

Schweinefilet mit frischen Champignons

Roastbeef im Ganzen am Büffetgeschnitten

Hähnchenbrustfiletspieße auf Wok Gemüse

Vichy Karotten, Speckböhnchen, Ratatouille provenzalisches Gemüse

Blattspinat mit Schalotten und Knoblauch

Kartoffelgratin mit geriebenem Parmesan überbacken

in der Pfanne gebräunte Wildkräuterkartoffeln, Petersilienkartoffeln, Schweizer Rösti

Weißes Schokoladenmousse mit Erdbeermark,

Bayrisch Creme mit Himbeerpüree

Käseauswahl mit Trauben

Preis pro Person € 31,50



Zu Gast im Gasthof Hartmann



Bayrisches Büffet

Sauerkrautsüppchen mit Croutons
Nürnberger Rostbratwürstchen
Schweinsbraten mit Schwarzbiersoße
Tafelspitz in Meerrettichsauce
Grillhaxen aus dem Ofen,
angebräunter Leberkäse
Weißwürstchen mit süßem Senf
Wirsinggemüse, Specksauerkraut, Bayrisch Kraut
Semmelknödeln, Kartoffelpüree, Käs 'spatzen
Speckkartoffelsalat, Rettich Salat, Bayerischer Wurstsalat
Brot, Brezeln und Schmalz
Bayerisch Creme mit Kirschkompott
Obatzter
Bayerische Käsespezialitäten
Preis pro Person 22,50



Zu Gast im Gasthof Hartmann



Italienisches Büffet

Gemüsesuppe "Minestrone"
Spaghetti mit Knoblauch und Paprika,
Tortellini in Sahnesauce,
Tagliatelle all' uovo mit Lachsfilet,
Lammkotelett auf Zucchini-gemüse
Lasagne al Forno,
Rostbraten mit Tomaten und Oregano
Schweineschnitzel in Marsala Sauce
Putensaltimbocca mit Salbei und Schinken gefüllt
Hähnchenbrust mit Paprika und Oliven
Zucchini mit Speck und Tomaten
Broccoli mit Schinken
Sizilianisches Paprikatomen- Gemüse
Blattspinat nach Genueser Art
Thunfischsalat mit Bohnen,
Radicchio Salat mit Eiern und Oliven
Frische Salate der Saison mit italienischem Dressing
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
Obstsalat mit Eierlikör
Tiramisu,
italienische Käsespezialitäten mit Brot und Trauben
Preis pro Person € 27,80



Zu Gast im Gasthof Hartmann



Fischbuffet

- Mediterrane Fischsuppe
 - Schollenfilets nach Feinschmecker Art
 - Thunfischfilet mit frischem Meerrettich
 - Viktoriaseebarsch in einer Kokos- Curry-Sauce
 - Tranchen vom Norweger Wildlachs auf Blattspinat mit Gorgonzola
 - Seezungenröllchen nach Kardinals Art
 - Petersilienkartoffeln
 - Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
 - Reiskomposition, grüne Bandnudeln
 - Büsumer Krabbencocktail
 - Tatar von frischen Matjes
 - Heringsfilets in Sahnesauce
 - Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
 - Räucherlachsscheiben mit grünen Spargelstangen
 - Eingelegte Bratheringe
 - Matjeshappen in Knoblauchsud
 - Frisches Ofen Brot und Brötchen
 - Salatauswahl der Saison
 - Sylter Rote Grütze mit Vanillesauce
 - Rote und grüne Götterspeise mit Vanillesahne
- Preis pro Person 29,50



Zu Gast im Gasthof Hartmann



Exotisches Büffet

Indische Geflügelrahmsuppe „Mulligatawny“
Krokodilschwanzfilet auf Mango- Currysauce
Straußensteaks in Pernot- Pfeffersauce
Reispfanne nach indischer Art mit Putenstreifen
Springbockmedaillons auf Linsengemüse
Kängurufilet in Madeira Sauce
Straußenstreifen Süß -Sauer
Marinierte Haifischsteaks
pochierter Viktoriaseebarsch auf Lauchgemüse
Frische Keniaböhnchen im Speckmantel
Wirsinggemüse in Rahm
Kartoffeln in Specksauce
Bandnudeln mit Gemüsestreifen
Kartoffelspalten mit Creme fraiche
Broccoli Röschen mit Rosinen
saisonale Salate mit verschiedenen Dressings
Mangojoghurtmousse mit Limettensauce
Frischer exotischer Obstsalat mit Gebäck
Preis pro Person € 41,25



Zu Gast im Gasthof Hartmann



Büffet zum selber zusammenstellen

Hier bieten wir Ihnen die Möglichkeit aus der Vielzahl unserer Vorschläge Ihr ganz persönliches Büffet zusammenzustellen. Sie sollten dabei beachten, dass Sie eine bestimmte Anzahl von den Gerichten nicht unterschreiten. Das Feedback unserer Gäste hat gezeigt, dass 3-6 Vorspeisen eine ideale Auswahl für ein Büffet sind. Wir empfehlen jeweils ca. 1-4 Gerichte aus Fisch- und Meeresfrüchten, Fleisch- und Geflügel sowie 2-4 aus Beilagen, Salat- und Gemüsegerichten.

Vorspeisen

- Melone mit spanischen Serranoschinken
 - Garnelen mit Cantaloup-Melone und Rucola
 - Roastbeef mit hausgemachter Remoulardensauce und Balsamicogürkchen
 - Graved Lachs mit einer Dill Senf Sauce
 - Mozzarella Bällchen mit Basilikum
 - Kirschtomaten in einer Balsamico Reduktion
 - gebratene Kräuterchampignons in Knoblauchöl
 - Scheiben vom geräucherten schottischen Lachsfilet mit Orangensahneerrettich
 - feine holländische Matjesfilet im Kräutergarten
 - Carpaccio vom Rinderfilet
 - Toskanischer Bohnensalat mit Thunfisch und roten Schalotten
 - Meeresfrüchtesalat
 - nordischer Krabbencocktail von Eismeergarnelen mit feinem schottischem Whisky verfeinert
 - Mariniertes Grillgemüse aus Zucchini, Paprika, Auberginen und Pilzen
 - Paprikaschiffchen mit Ziegenfrischkäse und Rosmarinhonig
- Zu allen Vorspeisen und Salaten servieren wir eine Auswahl von kleinen Brötchen und Brot

Zu Gast im Gasthof Hartmann



Salate

Salatbuffet von frischen Salaten mit verschiedenen Dressings

Westfälischer Kartoffelsalat mit Ei

Nudelsalat mit knackigem Gemüse

Apfel-Zwiebelsalat

nordischer Krautsalat

Italienischer Bauernsalat mit Paprika, Oliven, Schafskäse,

Tomaten und Gurken

Caprese – Tomaten mit Mozzarella, Basilikum und würzigem Balsamico

Mini Penne Salat mit Zucchini, Strauchtomaten & vielen frischen Kräutern

Salat vom marokkanisch gewürzten Hähnchen

mit Mango, Kirschtomaten und Kresse

Waldorf Salat mit frischen Walnüssen

Suppen

Rinder Bouillon mit Gemüsebrunoise, Eierstich und Fadennudeln

Cremesuppe von feinen Wiesenchampignons mit Croutons

toskanische Tomatencremesuppe mit frisch gehacktem Basilikum und einem Hauch

Knoblauch

Mulligatawny indische Geflügelrahmsuppe mit einer feinen Currynote

Elsässer Lauchcremesuppe mit gerösteten Apfelstückchen

Steinpilzcremesüppchen mit Creme fraiche und Kräutercroutons

Fisch

Seezungenröllchen nach Kardinals Art in einer Hummercreme

Schottisches Lachsfilet auf Tagliatelle mit einer Riesling Sahne nappiert

St. Pierre Filets in kaltgepressten Olivenöl mit Knoblauch und Kirschtomaten gebraten

pochiertes Zanderfilet auf Gemüsestreifen mit einer Safransauce

Riesengarnelen in Olivenöl mit Knoblauch, Ingwer und Chili

Zu Gast im Gasthof Hartmann



Fleisch und Geflügel

Ochsenbraten vom Angus Rind aus dem Ofen mit Röstzwiebeln
zarte Schweinelendchen im Speckmantel mit einer Sc. Bearnaise
gefülltes Schweinefilet mit Schafskäse

Schweinelendchen mit Oliven & Strauchtomaten in Rosmarinsoße
Piccata vom Schwein – Kleine Schnitzel im Parmesan-Ei-Mantel und fruchtiger
Tomatensoße

Roastbeef im ganzen am Büffet geschnitten
marinierte Flank Steaks mit Pfefferschaum
Jungschweinbraten in einer Sc. Robert

Geschnetztes von der Putenbrust in einer herzhaften Currysauce
Zürcher Geschnetztes in Weißweinsahne
Kalbsragout mit Champignons und Madeirasauce - Kalbskeule aus dem Ofen an einer
Estragon Sahne

Poularden Brüstchen auf Blattspinat mit frischen Kräuterchampignons
Puten Roulade mit grünen Spargel gefüllt
Maispoulardenbrust im Limonen Ingwer Schaum
Hähnchenbrustfiletspieße auf Wog Gemüse
Damwild Braten an einer Portweinjus
Ragout vom heimischen Wild mit Waldpilzen

Pasta

als Beilage oder als Hauptgericht

Spaghetti mit Cocktailkirschen, frischen Majoran und getrüffeltes Olivenöl
Tagliatelle mit feiner Streifen vom Parma Schinken, Waldchampignons und Parmesan
Penne Carbonara Klassisch in einer Sahnesauce
Tortellini mit feiner Käsefüllung und Gemüse
Lasagne al forno

Zu Gast im Gasthof Hartmann



Gemüsebeilagen

Broccoli Röschen mit Sc. Hollandaise

Blumenkohl in Kräuterpanade

Vichy Karotten

Speckböhnchen

Zucchini Gemüse

Zuckermais

Pfannengemüse

Rahmkohlrabi

Brüsseler Rosenkohl mit durchwachsenem Speck

Apfelrotkohl nach altem Rezept

Rahmchampignons

Ratatouille provenzalisches Gemüse

Blattspinat mit Schalotten und Knoblauch

Paprika-Zucchini Gemüse

Wirsing in Rahm

gemischtes Marktgemüse als Komplettbeilage

Sättigungsbeilagen

Kartoffelgratin mit geriebenem Parmesan überbacken

-Rosmarinkartoffeln

in der Pfanne gebräunte Wildkräuterkartoffeln

Petersilienkartoffeln

Buttereis , Gemüsereis

hausgemachte Spätzle

Bandnudeln

Kroketten

Schweizer Rösti

Wedges mit Sour Cream

Zu Gast im Gasthof Hartmann



Dessert

Empfehlung 2-4

Panna Cotta mit verschiedenen Fruchtsaucen

Beerenragout mit Bourbon Vanille Schaum

Salat von frischen Früchten mit Cointreau

Schokoladencreme mit Mango-Minze Püree

Schokoladenmousse mit Vanilleschaum und Pfefferminzsahe

Weißes Schokoladenmousse mit Erdbeermark

Bayrisch Creme mit Himbeerpüree

Tiramisu

Orangencreme mit Schlagrahm

Joghurt mit Heidelbeerkonfitüre und Holunderblütensirup

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Käseauswahl mit Oliven, Trauben und Kräckern

