

Gastronomie

Thomas Müller



Buffetmappe

Über uns

**Seit über 20 Jahren in Darmstadt der Spezialist für
Cateringlösungen jeglicher Art.**

**Durch unsere jahrelange Erfahrung garantieren
wir die beste Beratung
und erfolgreiche Durchführung Ihres Events.
Wir pflegen einen familiären Umgang miteinander und
sind ein exzellent eingespieltes Team.**

**Wir bieten Ihnen bodenständige, kulinarische Speisen
gepaart mit den neusten Food—Trends.**



**Bei unseren Buffetvariationen haben wir eine
kleine Auswahl unseres regionalen und
internationalen Angebots für
Sie zusammengestellt.**

**Catering und Service für Sie bedeutet aber auch,
dass Buffetvorschläge gemischt und neue
Variationen im persönlichem Gespräch speziell
auf Sie zugeschnitten und
erarbeitet werden können.**

Rustikal & Regional

Ackerfrische Blattsalate mit Buttermilchdressing & Vinaigrette

**Hessisch Antipasti - Eine Auswahl an ackerfrischen saisonalen Rohkostgemüsen
(geraspelt oder gehobelt) - süß-sauer angemacht**

Pellkartoffelsalat mit kernigem Senf, roten Schalotten, Cornichons und Schnittlauchvinaigrette

Roastbeef „Rosa“, kalt aufgeschnitten mit Sc. Remoulade

**Geräucherte Fischvariation mit Sahnemeerrettich, Senf-Honig-Dillsosse und Zitrone
Baguettekorb**

* * *

Odenwälder Krustenbraten mit Honig und Rosmarin glasiert dazu

Wacholder-Dunkelbiersosse

**Catch of the day- gebratenes Fischfilet mit unserer Gewürzexplosion auf wildem Bett
von ackerfrischem Gemüse dazu Riesling-Dillcreme**

Beilagen: Kartoffelgratin, Butterreis, Buttermöhrrchen & Prinzessböhnchen

veg. Bandnudeln mit Pilzen à la creme

* * *

Mousse au chocolate

Rote Grütze mit Bourbon-Vanillecreme



Regionale Genüsse

Ackerfrische Blattsalate mit Buttermilchdressing & Vinaigrette

**Hessisch Antipasti - Eine Auswahl an ackerfrischem saisonalen Rohkostgemüsen
(geraspelt oder gehobelt) - süß-sauer angemacht**

Pellkartoffelsalat mit kernigem Senf, roten Schalotten, Cornichons und Schnittlauchvinaigrette

Roastbeef „Rosa“, kalt aufgeschnitten mit Sc. Remoulade

**Geräucherte Fischvariation mit Sahnemeerrettich, Senf-Honig-Dillsosse und Zitrone
Baguettekorb**

* * *

Wiener Kalbschnitzel - In Butterschmalz goldgelb gebraten mit Frankfurter Grüne Soße

**Catch of the day- gebratenes Fischfilet mit unserer Gewürzexplosion auf wildem Bett
von ackerfrischem Gemüse dazu Dijonsenfsoße**

Beilagen: Salzkartoffeln, Reis, Buttermöhrrchen, Erbsen und Broccoli

* * *

Orangenflan

Mousse au chocolate



Mediterran – die Sonne Italiens

Antipasti – luftgetrocknetes & gegrilltes Gemüse, Grana Padano,

Oliven, Kapernäpfel und Grissini

Mozzarella di Bufala – marinierte Tomätchen, Fruchtaceto und Basilikum

Angus Strip loin – Tagliata mit flor de sal an

Pflücksalat mit Limetten-Majo und frittierten Salbei

Vitello Tonnato - gesottene Kalbsnuß mit leichter Thunfischcreme und Kapernäpfeln

Maccaronisalat „Genovese“ mit halbtrockneten Tomätchen, Pinienkerne und Rucola

Baguettekorb

* * *

Saltimbocca alla Romana vom Kalb und der Maispoulade dazu Weissweinsosse

Catch of the day- gebratenes Fischfilet mit unserer Gewürzexplosion auf wildem Bett

von ackerfrischem Gemüse dazu Riesling-Dillcreme

Beilagen: Rosmarinkartöfelchen, Butterreis, Mandelbroccoli,

Buttermöhrrchen und Zuckerschoten

Tortellone „Giganti“ in Salbei-Nußbutter geschwenkt mit Parmesankäse und Rucola

* * *

Panna cotta mit Himbeermark

Tiramisu



„Herbs“ Buffet

Antipasti – luftgetrocknetes & gegrilltes Gemüse, Grana Padano,

Oliven, Kapernäpfel und Grissini

Eismeergarnelensalat mit Staudensellerie, Chili und Paprika

Angus Strip loin – Tagliata mit flor de sal an

Pflücksalat mit Limetten-Majo und frittierten Salbei

Baguettekorb

* * *

Walisischer Lammrücken „Srintberg“ mit Dijon-Kräuterkruste und Rotweinjus

Entenbrust in Sesam-Tempura

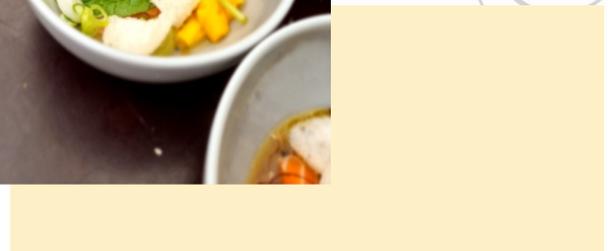
auf braisiertem Mangold mit Thai-Currysosse

Beilagen: Basmatireis, Provenzalische Drillinge in Schale geschmissen und Ratatouillegemüse

* * *

Crème brûlée

Mousse au chocolate



Feines aus dem Mittelmeer

Feiner Wildkräutersalat mit hausgemachten Rosmarin-Croutons dazu Himbeervinaigrette

Caprese – Strauchtomaten und Mozzarella mit unserem Pesto

Antipasti Classico - gegrillte italienische Feldfrüchte mit Thymian, Oregano, Meersalz und

"Extra Vergine" Olivenöl mariniert

Prosciutto crudo mit sonnengereiften Melonenspalten

Fenchelsalami Spinata Pinate mit Taggiasca Oliven

Ital. Pennesalat mit Pachinotomanten, Parmesan, Pesto und Pinienkerne

Baguette

*** * ***

Salzwiesen-Lamm mit Thymianduft - Pikantes Ragout mit Creme fraiché und flageolet Böhnchen

Catch of the day- gebratenes Fischfilet mit unserer Gewürzexplosion

auf wildem Bett von ackerfrischem Gemüse dazu Pernod-Pfefferrahm

Zitronen Pasta mit Broccoli, Zuckerschoten und Cocktailtomätchen

*** * ***

Mascarponecreme mit Waldfrüchten

Mousse au chocolate



Unser Vegetarisches

Feiner Wildkräutersalat und hausgemachten Rosmarin-Brotwürfel dazu Himbeervinaigrette

Mediterraner Salat von Babystrauchtomäten, Mozzarellaperlen,

Oliven und unserem Basilikumpesto

Kräuter Tabouleh-Couscous-Salat mit viel frischem Gemüse, Basilikum, Minze,

Blatt Petersilie, Olivenöl und Zitrone

Curry-Spaghettini-Salat mit Lauchzwiebel, Nüsse, Chili und Sesam

Antipasti Classico - gegrillte italienische Feldfrüchte mit Thymian, Oregano,

Meersalz und "Extra Vergine" Olivenöl mariniert

Baguette

* * *

Gelbes Gemüsecurry mit Kokosnussmilch und Sojasprossen dazu Basmatireis

Tortilla de patatas mit Gemüse und Pecorinokäse

Frontcooking Station Parmesanlaib

Wir kreieren für Sie frische Pasta aus dem Parmesanlaib und Sie können

nach Belieben gehackten Rucola, Peperoncini, Cocktailtomäten,

Trüffelöl oder einfach nur Salzflocken und Mühlenpfeffer hinzufügen.

* * *

Ofengebackene Pfirsichhälften mit Ricotta, Basilikumhonig und gerösteten Pinienkerne

Panna cotta mit Erdbeermark



Gastronomie

Thomas Müller

Flammlachs Buffet

Feiner Wildkräutersalat und hausgemachten Rosmarin-Brotwürfel dazu Himbeervinaigrette

Mozzarella di Bufala und Tomaten-Mango-Salsa mit Koriander

Antipasti Classico - gegrillte italienische Feldfrüchte mit Thymian, Oregano, Meersalz und
"Extra Vergine" Olivenöl mariniert

Angus Strip loin – Tagliata mit flor de sal an Pflücksalat mit Limetten-Majo und frittierten Salbei

Tartelette mit Entenlebermousse und confierter Kumquat

Brotkorb

* * *

Flammlachs

Zum Juhannus Juhla (Mittsommernacht) knüpfen wir an die alte finnische Tradition an
und bereiten den herrlichen Feuerlachs, auch Flammlachs genannt,
am offenen Buchenholzfeuer zu.

„Bœuf Stroganoff“ mit gebratenen Waldpilzen, roter Beete und Cornichons

Beilagen: Eierspätzle, Rosmarinkartoffeln, Prinzessböhnchen und Mandelbroccoli

Gnocchi "Burro Salvia" in Salbei-Nuss-Butter geschwenkte Gnocchi mit
mediterranem Gemüse, Parmesan und Rucola

* * *

Panna cotta mit Brombeermark

Cheesecake mit Zimtcrumble



Grill – Buffet 1

Gegrillte Romana-Salatherzen mit Limetten-Chili-Dressing und Ahornsirup nappiert

**Kräuter Tabbouleh-Couscous-Salat mit viel frischem Gemüse, Basilikum, Minze,
Blattpetersilie, Olivenöl und Zitrone**

Mozzarella di Bufala – marinierte Tomätchen, Fruchtaceto und Basilikum

**Horiatiki Traditioneller Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Paprika,
Oliven, Fetakäse verfeinert mit Olivenöl, Chili und Oregano**

**Maccaronisalat „Genovese“ mit Semi getrockneten Tomätchen, Pinienkerne und Rucola
Baguettekorb**

* * *

Frisch vom Grill:

**Scaloppine di manzo e vitello al limone - dünnes Steak vom Rind und Kalb mit Zitrone,
Rosmarin und Olivenöl**

Walischer Lammhüftspieß mit Joghurt und Cumin

Rustikales Gemüse mediterran mariniert

**Schafskäse mit Tomaten und Frühlingszwiebeln aus der Auflaufform mit Oregano,
Limettenabrieb und Olivenöl**

Rosmarinkartöffelchen

Dip: Chimichurri, Salsa, Sour cream und Pesto

* * *

Frische Ananas vom Grill mit Kokos-Minzjoghurt

Panna cotta mit Passionsfrucht



Grill – Buffet 2

Gegrillte Romana-Salatherzen mit Limetten-Chili-Dressing und Ahornsirup nappiert

Kräuter Tabbouleh-Couscous-Salat mit viel frischem Gemüse, Basilikum, Minze,
Blattpetersilie, Olivenöl und Zitrone

Mozzarella di Bufala – marinierte Tomätchen, Fruchtaceto und Basilikum

Horiatiki Traditioneller Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Paprika,
Oliven, Fetakäse verfeinert mit Olivenöl, Chili und Oregano

Maccaronisalat „Genovese“ mit Semi getrockneten Tomätchen, Pinienkerne und Rucola
Baguettekorb

* * *

Frisch vom Grill:

Saftige und krosse Stücke vom Spanferkel aus der Region mit Rosmarin und
Akazien-Honig glasiert

an kräftiger Dunkelbiersoße (tranchiert)

US Black Angus Bürgermeisterstück (tranchiert)

Catch of the day- Fischfilet mit Zitrone, Meersalz, Mühlenpfeffer und Olivenöl

Rosmarinkartoffelchen

Dip: Chimichurri, Salsa, Sour Cream, Senf und Tzaziki

* * *

Brownie und Bayrisch Creme mit roter Grütze



Freestyle Fingerfood

Vegetarisch:

veg. Freestyle Fingerfood Wraps

mit Gemüse, Salat und Dip - handgerollt

- O - gegrilltes Gemüse
- O - Kürbis (Saisonware)
- O - Ziegenkäse und Feige (Saisonware)
- O - Bruschetta Variation
- O - Mini Mozzarella mit Cocktailtomaten und unserem Pesto
- O - Laugengebäck mit versch. Creme gefüllt
- O - Cocktailgebäck (Blätterteig gefüllt)
- O - Crepè mit Ricotta und Blattspinat gefüllt



Fisch:

Freestyle Fingerfood Wraps

mit Gemüse, Salat und Dip - handgerollt

- O - mit Lachs, oder Garnele
- O - Garnele im Filoteig auf Wakamesalat
- O - Eismeergarnelensalat mit Avocado in Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette
- O - Lachslolli
- O - Räucherlachstatar mit Kresse im Tartelette



Freestyle Fingerfood

*Hunger auf mehr?
Dann sprechen Sie uns an,
was wir saisonal und
individuell für
Sie zaubern können.*

Fleisch

- veg. Freestyle Fingerfood Wraps
mit Gemüse, Salat und Dip - handgerollt
- - mit Hähnchen oder Pastrami
 - - Hähnchenspiess mit Salsa
 - - Roastbeef mit Ricotta, Trüffel und Rucola
 - - kl. Schnitzelchen auf Pellkartoffelsalat
 - - kl. Hackbällchen auf Krautsalat
 - - Seranoschinken mit Melone
 - - Vitello tonnato
- (gesottene Kalbsnuss mit Thunfischcreme)

Dessert:

- - Panna cotta mit versch. Fruchtsoßen
- - Tiramisu
- - Mousse au chocolate
- - Bratapfel mit Vanillecreme (Saisonware)
- - Blueberry cheesecake creme
- - Obstsalat
- - griech. Joghurt mit Früchten und Nüssen

