

Buffetvorschläge Cateringideen 2025

Schnitzelbuffet

Gemischte Salate der Saison, zweierlei Soßen
Schnitzelplatte von Schwein und Pute, Frikadellchen
Rahmsoße, Pilzsoße
Butterspätzle
Kartoffelgratin
Mischgemüse und Vegetarische Nuggets
26,-

Frühlingsparty

Krustenbraten vom Schweinenacken
Putenschnitzel
Kartoffelgratin
Frankfurter grüne Soße
Drilling - Kartoffeln
Gemüseauswahl reichhaltig
Krautsalat in Gläschen
Kräuterdip
Schokopudding
28,- €



Kleines Sommerfest

Bärlauchcremesüppchen

Sommersalate in Gläschen

Coleslaw, Nudelsalat, Beluga Linsensalat, Spargelsalat, Blattsalat

Krustenbraten vom Schweinenacken oder Lendchentopf

Züricher Putengeschnetztes

Kroketten, Spätzle

Rahmsoße, Pilzsoße

Gemüse

Desserts in Gläschen: New York Cheesecake, Schokopudding, Obstsalat

30,-

Richtfest

Gulaschsuppe

Vegetarischer Haggis im Glas

Krautsalat

Kartoffelsalat

Nudelsalat

Schinkenplatte und hausmacher Ahle Wurst

Roastbeef

Gebeizter Lachs

Brötchenkorb

Butter

Frischkäse

Obazder

Zweierlei Mousse au chocolat

Schokopudding

38,- €

Geniesserbuffet

Putenbruststeaks, Frikadellchen, Lachsmedaillons

Kroketten, Spätzle, Kartoffelgratin, Risotto,

Sahnechampignons, Rahmsoße,

Gemischte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Ratatouille – mediterranes Pfannengemüse

Salate in Gläschen, etwa Coleslaw, Nudelsalat, Kartoffelsalat

Gefüllte Champignons oder Paprika mit Käse (auch vegan)

Kartoffelrösti

Dips wie Aijoli, Tsatsiki, Schnittlauchmatte, Salsa Dip, Kräuterbutter, Chimi Hessenchuri

Baguette und Brötchenkorb

Bayerische Vanillecreme

Schokoladenpudding

36,- €

Rustikales Buffet

Krustenbraten oder Rindergulasch

Schwarzbiersoße

Backofenkartoffeln Kräuterdip

Kartoffelgratin (geht auch vegan)

Kleines Salatbuffet

Rustikales Bauernbaguette

Kräuterbutter und Knobidip

Mousse au chocolat

Omas Pudding

Milchreis mit Himbeergrütze

30,- €

Barbecuebuffet – aus dem oben beschriebenen rustikalen Buffet können Sie auch ein Grillbuffet machen, wir leihen Ihnen unseren Grill zum selbst grillen und anstelle des Krustenbratens/Rindergulasch bieten wir Ihnen gerne an:

Handkäsebratwurst oder Rindswurst hausgemacht

Mozzarella- Geflügelbratwurst hausgemacht

eingelegte Nackensteaks oder marinierte Hühnchensteaks (großzügig berechnet)

und weiteres wie oben beschrieben wäre dann bei 34 - 36 Euro



Hessisches Sommerbuffet

Frankfurter Grie Soß mit Kartoffel, Ei

- Mit Rindersülze

- mit rohem und gekochtem Schinken

- mit frischen Salaten

Caprese + Nudelsalate

Hühnchenbrust mit Füllung

Gemüsereis und Sauce Hollandaise

Tortellini mit Hessen - Carbonara

(Frankfurter Rindswurst und Rhöner Bergkäse)

Vegane Nudelpfanne mit Gemüse

Quarkspeise mit Bauer Würfls Erdbeeren

Panna Cotta mit Obst

32,- €

Oder nur Fingerfood

Nudelsalat, Kartoffelsalat, Linsensalat (vegan), Coleslawsalat im Glas

Obazda auf Baguette

Kräuterfrischkäse auf Rusticobrot

Häppchen mit rohem Schinken

Apfeliger Handkässalat

Frankfurter Würstchen Salat

Baguette- und Brötchenkorb

20,- €

Oder einfach nur:

Gulaschsuppe oder Chili (auch vegan) mit Baguette oder Laugenbrezeln á 10,- €

Beste Grüße vom Dorfwirt

Reiner Erdt Küchenmeister und Ausbilder

Unsere Cateringplanerin Frau Elke Itt verwaltung@hessenkrone.de Tel.015738519546

Gasthaus Zur Krone

www.hessenkrone.de

Weitere Ideen finden Sie auf Instagram und facebook

Tel. 06184.3030

Preise incl. 7% Mwst

Lieferpauschale pro Fahrt 30 €

Langenselbold/ Hammersbach/ Neuberg/ Eckartshausen/ Gründau

Rückgabe oder Abholung nach Vereinbarung