

Büffetvorschläge

Sehr verehrter Gast

Die folgenden Büffet- und Menüvorschläge sollen dazu dienen, Ihnen einen Überblick über unser Angebot an Speisen und Getränken für Ihre geplante Veranstaltung zu geben.

Natürlich können wir hier nicht alle Möglichkeiten aufzeigen deshalb empfiehlt es sich immer bei der Bestellung einer Veranstaltung, insbesondere bei der Menüzusammenstellung unsere persönliche Beratung in Anspruch zu nehmen, damit wir möglichst allen Wünschen gerecht werden können.

Selbstverständlich können auch die einzelnen Gänge und Beilagen aus den verschiedenen Menüs und Büffets ausgetauscht werden.

Die Preise verstehen sich in Euro incl. MwSt. und Bedienung (Stand 06/2021). Mit diesen Büffetvorschlägen verlieren alle vorhergehenden ihre Gültigkeit.

Sehr wichtig ist, dass Sie uns zur Besprechung Ihrer Veranstaltung nicht unangemeldet aufsuchen, damit wir uns die nötige Zeit für eine umfassende Beratung nehmen können.

Forsters Posthotel GmbH
Maxstraße 43
93093 Donaustauf

Bitte vereinbaren Sie einen Termin unter
der Telefonnummer: 0 94 03 / 91 00 Telefax: 910 910
e-mail: info@forsters-posthotel.de / www.forsters-posthotel.de

Kaltes Büffet

Gebeizter Lachs
Räucherforelle mit Meerrettichsahne
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
Wurstsalat
Preßsack sauer
Tellersülze vom Schweinebraten
Gebratenes Spanferkel
Brotzeitplatte mit Rettich und Radieschen

Obatzda
Emmentalerplatte
Verschiedene Käsesorten mit Früchten
Bauernbrot und gemischte Semmeln

29,50 € / pro Person

Bayerisches – Büffet

Vorspeisen:

Wurstsalat
Tellersülze vom Schweinebraten
Räucherforelle mit Meerrettichsahne
Gebratenes Spanferkel
Brotzeitplatte mit Rettich und Radieschen
Saftschinken
Geräuchertes

Hauptgänge:

Kross gebratenes Schweineschäufel in Kümmeljus
Reiberknödel und Sauerkraut

Gebratenes Bachsaiblingfilet
auf süß-saurem Kartoffelgemüse

Kartoffelsalat, Krautsalat und Gurkensalat

Dessert:

Bayerischcreme
Apfelstrudel
Rohnudeln mit Vanillesauce
Obazda und Emmentaler
Kipferl und Brezen
Bauernbrot und Gemischte Semmeln

39,50 € / pro Person

Italienisches Büffet

Kalte Gerichte:

Meeresfrüchtesalat
Bresaola mit Rucola
Peccorino
Schwertfischcarpaccio in Rosa Pfeffermarinade
Rindercarpaccio mit Parmesan
verschiedene italienische Salami
Anti Pasti (Zucchini, Paprika, Auberginen, Champignons)
Büffelmozzarella mit Basilikum und Olivenöl

Hauptgerichte

Saltimbocca vom Schweinefilet
Spaghettini, Tomatensoße, Pesto

Gegrilltes Filet vom Dorade Royal
Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

Dessert:

Tiramisu
Panna Cotta
Stracciatellaeis
Mokkacreme mit Amarettini
Gemischtes Käsebrett mit Nüssen und Früchten
Verschiedene Ciabattabrötchen

49 € / pro Person

Internationales Büffet

Vorspeisen:

Hausgebeizter und geräucherter Lachs
Melone mit Parmaschinken
Krabbencocktail
Schweinerücken im Ganzen gebraten mit Waldorfsalat
Büffelmozzarella und Tomaten mit Basilikum

Hauptgänge:

Gebratenes Zanderfilet in Champagnersoße
Gemüse und Salzkartoffeln

Medaillons vom Schweinefilet
in Champignonrahm mit Spätzle

Salate vom Buffet – Tomate, Gurke
verschiedene Blattsalate, Kraut, Kartoffel

Dessert:

Schokoladenmousse
Verschiedene Eissorten
Verschiedene Sorbets mit Früchten
Gemischtes Käsebrett
Baguette und Partybrötchen

49 € / pro Person

Gourmet-Büffet

Kalt:

Jakobsmuschelspieße auf Mangochutney
Rosa gebratener Rehrücken mit Waldorffsalat
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan
Schottischer Wildlachstranchen pochiert
Roastbeef vom Angusrind mit Sauce Tartar
Cocktail von Flusskrebse
Gänsestopfleberterrinen mit glacierten Birnen

Warm:

Ribeye vom US Beef im Ganzen gebraten, Rotweinjus,
Gemüse und Kartoffelgratin

Seewolffilet auf der Haut gebraten in Champagnerschaum
Gemüse und Basmatireis

Steinpilze in Rahm mit kleinem Semmelknödel

Desser:

Zweierlei Mousse von der Valrohnaschokolade
Topfenknödel auf Früchteragout der Saison
Sorbet von der Melone
Französische Ziegen-, Schaf- und Kuhmilchkäse
Baguette und Partybrötchen

65 € / pro Person