

# **Buffet- und Menümappe für unsere Gäste**

Liebe Gäste,

das Britzer Mühlen Team freut sich sehr, dass Sie Ihre  
Feierlichkeit in unserem Hause ausrichten möchten.

In dieser Mappe finden Sie unsere Menü- und  
Buffetvorschläge,  
die sicherlich Ihre Zustimmung finden werden.  
Natürlich sind wir auch gerne bereit,  
Veränderungen nach Ihren Wünschen vorzunehmen.

Die Buffets bieten wir Ihnen ab 25 Personen an.

In den Genuss eines Menüs kommen Sie bereits ab 15  
Personen.

Gern vereinbaren wir mit Ihnen einen unverbindlichen  
Gesprächstermin,  
um die Detailfragen zu besprechen.

Bis dahin wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Stöbern!

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Britzer Mühlen Team

## *Büffet „Schnell & Traditionell“*

*Kleine Bouletten an hausgemachtem Kartoffelsalat*

*Tomatensalat mit Zwiebeln und grobem Pfeffer*

*Auswahl an Blatt- und Rohlkostsalaten  
mit verschiedenen Dressings*

*\* \* \**

*Tomaten – Orangensuppe*

*\* \* \**

*Ofenfrischer Kasselerbraten mit Karotten-Sauerkraut*

*Braten-Jus und Petersilien-Kartoffeln*

*Hausgemachter Kartoffel-Broccoli-Auflauf mit zweierlei Käse gratiniert*

*Rigatoni mit Tomaten - Olivensoße*

*\* \* \**

*Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße*

*Kleine Kuchenauswahl*

*\* \* \**

*Diverse Brötchen und Brot*

*Butter und Griebenschmalz*

## Berliner Büffet

*Luftgetrocknete Schinken an verschiedenen Melonen*

*Kleine Bouletten an Kartoffel – Specksalat*

*Saure Heringe auf Gewürzgurke*

*Tomatensalat mit Zwiebeln und grobem Pfeffer*

*Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten  
mit verschiedenen Dressings*

\* \* \*

*Kartoffel – Lauchsuppe*

\* \* \*

*Ofenfrischer Kasselerbraten mit Karotten-Sauerkraut*

*Braten-Jus und Petersilien-Kartoffeln*

*Hausgemachtes Hühnerfrikassée in Zitronen-Sahne mit frischen Champignons,  
feinen Erbsen, Baby-Möhren und Butterreis*

*Hausgemachter Kartoffel-Broccoli-Auflauf mit zweierlei Käse gratiniert*

\* \* \*

*Käsebrett mit verschiedenen Früchten*

\* \* \*

*Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße*

*Mousse au Chocolate*

*Kleine Kuchenauswahl*

\* \* \*

*Diverse Brötchen und Brot*

*Butter und Griebenschmalz*

## Bayrisches Buffet

*Gekochter Tafelspitz mit Paprikavinaigrette und Linsenkeimen*

*„Oobatzta“ mit Kümmel und roten Zwiebeln*

*Bayrischer Wurstsalat, pikant mariniert*

*Herzhafter Kartoffelsalat*

*Rustikales Arrangement von Blut – und Leberwurst*

*Krautsalat mit Kümmel*

*Frischer Rudi*

*Radieserl – Salat mit Kürbiskernöl*

\*\*\*

*Leberknödelsuppe*

\*\*\*

*Nürnberger Rostbratwürstchen und Mini – Schwein´shaxen auf Sauerkraut*

*Ofengebackener Leberkäse mit Bratkartoffeln*

*Vegetarische Schupfnudel - Gemüsepfanne*

*Schweinsbraten mit Blaukraut und Semmelknödeln*

*Weißwürste mit süßem Senf*

\*\*\*

*Bayrische Käseschmankerl aus Hart- und Weichkäse mit verschiedenen Früchten*

\*\*\*

*Bayrisch Creme mit Himbeermark*

*Obstarrangement*

\*\*\*

*Laugenbrezeln, Brötchen und Brot*

*Butter und Griebenschmalz*

# Grillbuffet 1

*Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten  
mit verschiedenen Dressings*

*Tomatensalat mit Zwiebeln und grobem Pfeffer*

*Gurkensalat in Dillrahm*

*\* \* \**

*Kartoffel – Lauchsuppe*

*\* \* \**

*Frisch vom Grill*

*Thüringer Rostbratwürste*

*Schweinenackensteaks*

*Hähnchenschenkel*

*Spareribs in Honig – Paprikamarinade*

*\* \* \**

*Frischer Kartoffelsalat ohne Mayonnaise*

*Backkartoffeln mit Schmand*

*\* \* \**

*Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße*

*\* \* \**

*Diverse Brötchen und Brot*

*Butter und Griebenschmalz*

## Grillbuffet 2

*Luftgetrocknete Schinken an verschiedenen Melonen*

*Kleine Bouletten an Kartoffel – Specksalat*

*In Aceto Balsamico und Olivenöl marinierte Gemüse  
(Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons und Peperoni)*

*Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum*

*Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten  
mit verschiedenen Dressings*

*Gurkensalat in Dillrahm*

\* \* \*

*Kartoffel – Lauchsuppe*

\* \* \*

*Frisch vom Grill*

*Gegrilltes Zanderfilet*

*Thüringer Rostbratwürste, Lammkoteletts, Schweinenackensteaks*

*Hähnchenschenkel, Spareribs in Honig – Paprikamarinade*

*Hüftsteaks mit Kräuterbutter*

\* \* \*

*Frischer Kartoffelsalat ohne Mayonnaise*

*Backkartoffeln mit Schmand*

\* \* \*

*Käsebrett mit verschiedenen Früchten*

\* \* \*

*Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße*

\* \* \*

*Diverse Brötchen und Brot  
Butter und Griebenschmalz*

# *Italienisches Buffet 1*

*Rucolasalat mit Estragon-Senf-Vinaigrette, Kirschtomaten  
geriebenem Parmesan und Pinienkernen*

*Hauchdünne Tranchen vom Jungschweinerücken,  
mariniert in Thunfischkapernsauce*

*Honigmelone mit Parmaschinken*

*Antipasti von  
Balsamicoschalotten,  
marinierte Thymianchampignons,  
gegrillte Auberginenscheiben,  
Zucchini mit frischem Rosmarin,  
getrocknete Tomaten*

*Tomaten-Mozzarella-Platte*

\*\*\*\*\*

*Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto*

\*\*\*\*\*

*Hähnchenbrustfilets  
gefüllt mit Blattspinat und Frischkäse,  
angerichtet auf jungen Kartoffeln und einer feinen Estragon-Sauce*

*Rigatoni mit Tomaten-Olivensoße*

*Junger Blattspinat, Rosmarinkartoffeln und getrocknete Tomaten,  
überbacken mit einer Gorgonzolasahne*

\*\*\*\*\*

*Brotkorb und Butter*

\*\*\*\*\*

*Panna Cotta*

# Italienisches Buffet 2

*Vitello tonnato vom Kalb*

*Parmaschinken an Melonenschiffchen mit frischen Feigen und Johannisbeeren*

*Lachscarpaccio mit Balsamico und Olivenöl an frischem Fenchel*

*Marinierte Gemüse*

*(Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons und getrocknete Tomaten)*

*Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum*

\*\*\*

*Minestrone*

\*\*\*

*Ruccolasalat mit Pinienkernen*

*Gemischte Blattsalate mit verschiedenen Dressings*

\*\*\*

*Piccata von der Hühnerbrust an bunten Bandnudeln*

*Rosa gebratener Kalbsrücken an Blattspinat*

*Kartoffelgratin mit Tomaten und Mozzarella*

*Salm al Soave*

*Lachsrauten in einem Fond von italienischem Weißwein*

*Gegrillte Hummerkrabben mit Aioli*

\*\*\*

*Auswahl von italienischen Käsesorten mit Oliven*

\*\*\*

*Tiramisu*

*Frischer Obstsalat*

*Mascarpone mousse mit exotischen Früchten*

\*\*\*

*Brot, Brötchen, Ciabatta mit Oliven, Baguette*

*Butter*

# Hochzeitsbuffet

*Bündnerfleisch an Feldsalat mit Himbeervinaigrette*

*Spanischer Seranoschinken an Melonenauswahl*

*Salat von Meeresfrüchten im Glas*

*Hochrippe vom Rind, rosa gebraten  
gefüllt mit feinem „Mexican Salad“*

*Feiner Geflügelsalat mit exotischen Früchten  
Angerichtet in der halben Ananas*

*Salat „Nicoise“*

*Tomatensalat mit Babymozzarella und frischem Basilikum*

\* \* \*

*Hummereintopf*

\* \* \*

*„Involtinis“ in Pfifferlingsrahm  
(kleine, mit Blattspinat gefüllte Kalbsröllchen)*

*Gemüsebouquet von frischem Blumenkohl, Broccoli, Karotten  
Bohnen und Staudensellerie  
mit sc. Hollandaise*

*Mix von gegrilltem Steinbeißerfilet  
und norwegischem Lachsfilet auf einem Bett von Wurzelgemüse*

*Schweinemedallions an Dijonsensoße mit Steinpilzen*

*Kartoffellauchgratin*

\* \* \*

*Internationale Käseauswahl mit blauen Tafeltrauben und Oliven*

\* \* \*

*Obstetagere*

*Mousse von heller und dunkler Schokolade  
Obstsalat von frischen Früchten*

\* \* \*

*Butter und Brotauswahl*

## Menü 1

*Bouillon von Waldpilzen und Kräutern*

\* \* \*

*Barbarieentenbrust auf einem Bett von Wirsinggemüse  
mit Feigen – Rosmarinsoße  
und gebackenen Kartoffelhaltern*

\* \* \*

*Mousse au Chocolat mit Rumfrüchten und Sahne*

## Menü 2

*Ruccolasalat  
mit Cherrytomaten, gerösteten Pinienkernen  
und frisch geriebenem Parmesan*

\* \* \*

*Zanderschnitten  
auf dem Gemüsebett, an Zitronen – Buttersoße  
und wildem Reis*

\* \* \*

*Lammkotelett`s  
am Bohnenbündchen, Balsamico – Jus,  
Kartoffelgratin*

\* \* \*

*Obstsalat  
mit Vanilleeis und frischer Minze*

### Menü 3

*Feine Kalbsbouillon mit Wurzelgemüse und Kräutern*

\* \* \*

*Knackige Blattsalate der Saison  
mit gegrillten Hummerkrabben und marinierten Melonenkugeln*

\* \* \*

*„Involtinis“  
mit Blattspinat gefüllte Kalbsröllchen  
an Pfifferlingsrahm  
Spritzkartoffel*

\* \* \*

*Orangenmousse  
an hausgemachter Waldbeerengrütze*

### Menü 4

*Flädlesuppe*

\* \* \*

*Gekochter Tafelspitz  
mariniert in Paprikavinaigrette  
an frischem Fenchel*

\* \* \*

*Kalbschnitzel  
mit herzhaften Bratkartoffeln  
und einem kleinen Beilagensalat*

\* \* \*

*Topfenpalatschinken  
mit Sauerkirschen - Joghurteis*

## Menü 5

*Feine Kalbsbouillon mit Wurzelgemüse und Kräutern*

\*\*\*

*Rinderroulade klassische Art,*

*gefüllt mit Zwiebeln, Gurken und Speck,*

*dazu Apfelrotkohl und kleine Klöße*

\*\*\*

*Dessertvariation „Britzer Mühle“*