

## **Buffet-Vorschläge für Ihre Feier**

Liebe Gäste,

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unseren Buffetvorschlägen für Ihre Reservierung im feuer&stein im Hofgut Stürzer.

Nachfolgend finden Sie eine Auswahl an Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts, so dass Sie für sich und Ihre Gäste ein Buffet individuell zusammenstellen können.

**SPANISCHES BUFFET** ( im Festsaal)

bitte wählen Sie bis zu 6 Vorspeisen und 3 - 5 Hauptgerichte aus

**Vorspeisen:**

Champignons mit frischen Kräutern

Trampó- Tomaten- Thunfischsalat mit Zwiebeln

„Pimentos de padron“ / Kleine grüne Paprika in Olivenöl gebraten mit Meersalz

Mallorquinisches "pa amb oli" / geröstetes Brot mit Serranoschinken, Tomate, Rucola, Oliven & Thymian

Frittierte Sardellen

Aioli mit Oliven

Manchego mit Trauben

Tortilla de patatas

Gazpacho- Gemüsekaltschale

**Hauptspeisen**

Albondigas in Tomatensugo

Lammbraten im eigenen Saft geschmort  
mit Rosmarin & Thymian

Gambas a la plancha

Paella mit Huhn, Schwein & Meeresfrüchten

Gemüsepfanne mit Chorizho & Oliven

**Beilagen**

Patatas bravas

Tumbet - Gemüseauflauf  
mit Tomaten, Auberginen, Zucchini & Kartoffeln

**Dessert:**

Mallorciner Mandelkuchen mit Sherry

Crema Catalana

Frisches Obst

Preis pro Person € 39,00 bis 49,00 ( je nach Anzahl und Auswahl der Gerichte )

**MEDITERRANES BUFFET** ( im Festsaal)

bitte wählen Sie bis zu 6 kalte und 3 - 5 warme Gerichte sowie 5 Desserts aus

**Antipasti:**

Pitabrot mit Rosmarin und Tzatziki

Gambas a la plancha

Grissini im Coppa di Parma- Mantel

Anti Pasti von marinierten Gemüsen mit Paprika, Auberginen, Zucchini, Pilzen

„Pimentos de padron“ Kleine grüne Paprika in Olivenöl gebraten mit Meersalz

Mallorquinisches "pa amb oli"  
geröstetes Brot mit Serranoschinken, Tomate, Rucola, Oliven & Thymian

Strauchtomaten mit italienischem Mozzarella und frischem Basilikum

Griechischer Salat mit Schafskäse, Paprika, Oliven, Peperoni und Gurken

Parmaschinken und Salami hauchdünn aufgeschnitten

Crostini mit Olivenpaste oder Pesto Rosso

Bruschetta mit Tomatenwürfel, Knoblauch und Basilikum

Frische Blattsalate und Rohkost  
mit verschiedenen Dressings

dazu ofenfrisches Baguette und Bauernbrot

**Warme Gerichte:**

Geschmorte Hühnerbrust mit Zitronen- Kapernsauce

Kräuter- Hühnchenspieße vom Grill  
mit Rosmarin, Oregano und Chili

Mediterraner Kalbsbraten

Schweinefilet im Parmamantel auf Marsalasaucce

Osso Buco  
Kalbshaxe mit mediterranen Kräutern in Rotwein geschmort

Südtiroler Hirschgulasch

Barsch alla Toscana  
mit Tomaten, Oliven und frischem Thymian im Ofen geschmort

**Pasta:**

Penne mit Pesto genovese, all' arrabiata oder Bolognese  
oder  
mit Kapern, Sardellen und Oliven in pikantem Tomatensugo

Steinpilzpanzarotti mit Trüffelbutter und Parmesan

Lasagne all'forno mit Aurorasauce

LachsLasagne mit Blattspinat und Bechamel

**Beilagen:** ( je nach Auswahl der Hauptgerichte )

Safranreis oder Weißweinisotto

Kartoffelgratin

Rosmarinkartoffeln oder Home fries

Polentaschnitten

Tomaten- Fenchelgemüse

Pikantes, sizilianisches Caponatagemüse mit Rosinen  
oder  
Ratatouille mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Tomaten

Speckbohnen

**Dessert:**

Crème Caramel

Panna Cotta mit frischen Früchten

Hausgemachtes Tiramisu

Macedonia di Frutta dezent mariniert

Mousse au Chocolat mit Beerenmark

Mangomousse mit Passionsfruchtsauce

Frische heimische und exotische Früchte mundgerecht angeboten

Eis- verschiedene Sorten mit Schnickschnack

Mediterrane Käsespezialitäten mit Baguette und Trauben

Preis pro Person € 38,00 bis 49,00 ( je nach Anzahl und Auswahl der Gerichte )

**BAYERISCHES BUFFET** ( im Festsaal)

bitte wählen Sie bis zu 5 Vorspeisen, 3 - 5 Hauptgerichte und 5 Desserts aus -

**Vorspeisen:**

- Griebenschmalz mit Roten Zwiebeln
- Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnekren
- Hausgebeizter Lachs mit Dill- Senfsoße
- Honigmelone und Bauernschinken
- Südtiroler Speck hauchdünn aufgeschnitten  
mit frischem Kren
- Lauwarme Ochsenbrust  
mit Steirischem Kernöl und Balsamico
- Semmelknödelcarpaccio  
mit Balsamicocreame und Roten Zwiebeln
- Bauerngeselchtes mit eingelegtem Kürbis und Essiggurken
- Roastbeef mit Sauce Remoulade
- Münchner Kartoffelsuppe mit Kerbel und Majoran

**Salate:**

- Frische Blattsalate und Rohkost  
mit verschiedenen Dressings
- Hausgemachter Kartoffelsalat
- Speck- Krautsalat
- Gurkensalat mit frischem Dill
- Tomatensalat mit roten Zwiebeln

**Hauptspeisen:**

- Resche Bauernente mit Majoranjus
- Ofenfrischer Krustenbraten, Schweinshaxe oder Spanferkelbraten  
oder  
Spanferkel im Ganzen gebraten  
mit Ayinger Dunkelbiersoße
- Kleine Schnitzel vom bayrischen Schwein  
mit Butter in Breznbröseln gebacken  
Sauerbraten vom Ochsenmaiserl

Kalbfleischpflanzerl auf Speckrahmsöße

Hirschragout mit Preiselbeeren

Zanderfilet vom Grill mit Lauch- Kartoffelgemüse

Schwammerl in Rahm mit frischen Gartenkräutern

### Beilagen

( je nach Auswahl der Hauptgerichte )

Kleine Kartoffel- und Semmelknödel

Hausgemachte Butterspätzle

Bratkartoffeln mit Speck und Majoran

Schupfnudeln

Apfel- Blaukraut

Speck- Bohnen

Frisches Marktgemüse

z.B. Karotten, Broccoli, Blumenkohl, Rosenkohl, Blattspinat, ...

### Dessert:

Ofenwarmer Apfel- oder Topfenstrudel  
mit Vanillesöße

Tiramisu von der Ayinger Urweissen

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln und Strohrum gebacken  
dazu Apfelmus

Bayrisch Creme mit Fruchtmark

Rote Grütze mit Sahne

Frische heimische und exotische Früchte  
mundgerecht angeboten

Eis- verschiedene Sorten  
mit Schnickschnock.

Käsespezialitäten vom Brett

pro Person € 35,00 – 48,00 ( je nach Anzahl und Auswahl der Gerichte )

**KLEINES BAYRISCHES BROTTZEITBUFFET** ( im Festsaal)

( bitte wählen Sie bis zu 5 Vorspeisen, 1 Suppe, 3 warme Gerichte sowie 3 Desserts aus )

**Vorspeisen:**

Kleine Pflanzlerl mit Zwiebel- Senfdip

Obatzda und Griebenschmalz mit Roten Zwiebeln

Leberkäsaufschnitt mit Essiggurken

kalter Braten vom bayrischen Schwein  
mit Sahnemeerrettich

Semmelknödelcarpaccio  
mit Balsamico und Steirischem Kernöl

Wurstsalat von der Regensburger  
sauer angemacht mit / ohne Emmentaler

Kaminwurzn / Pfefferbeißer / Salami und Peperoni

Antipasti von marinierten Gemüsen  
mit Zucchini, Paprika, Auberginen und Oliven

Strauchtomaten mit italienischem Mozzarella  
und frischem Basilikum

Hausgemachter Kartoffel- Feldsalat

Frische Blattsalate und Rohkost  
mit verschiedenen Dressings

dazu

ofenfrische Brezn ( € 1,00), Baguette und Bauernbrot

**Suppen:**

Tafelspitzbrühe  
mit Pfannkuchenstreifen / Leberspätzle  
und Schnittlauch

Gemüsecremesuppe mit Schwarzbrotcroutons

Münchner Kartoffelrahmsuppe  
mit Kerbel und Majoran

\* \* \*

### Hauptspeisen:

Fleischpflanzerl mit Speckrahmsauce  
und Bratkartoffeln

Nürnberger Rostbratwürstl mit Sauerkraut

Ofenwarmer Leberkäse klassisch, mit Chili oder mit Käse  
dazu süßer oder scharfer Senf

Rescher Krustenbraten mit Ayinger Dunkelbiere, Sauce,  
Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat

Schwammerl in Rahm mit frischen Gartenkräutern  
und Semmelknödel

### Dessert:

Tiramisu vom Ayinger Urweissen

Bayrisch Creme mit Beerenmark

Frische heimische und exotische Früchte  
mundgerecht angeboten

pro Person € 19,50 – 35,00  
( je nach Anzahl und Auswahl der Gerichte )