



## **Büffet-Vorschläge**

Die angegebenen Preise sind auf Grundlage einer Mindestteilnehmerzahl von 25 Personen kalkuliert. Bitte beachten Sie, dass bei Caterings zusätzlich Material-, Transport- und Personalkosten anfallen können.

### **Büffet I**

#### Warm serviert:

*Kleine hausgemachte Frikadellen & Mini-Schnitzel*

*Hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat  
mit Essig-Öl-Dressing*

*Brotzeitplatte mit Gouda, Leerdamer,  
Schwarzwälder Schinken, Mettenden und Leberkäs,  
ausgarniert mit buntem Essiggemüse  
Süßer und scharfer Senf*

*Gebeizter und geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Sauce*

*Frische Blattsalate mit Tomate, Gurke, Paprika und Mais,  
Joghurtdressing & Balsamicovinaigrette*

*Brotauswahl mit frischem Landbrot,  
Schwarzbrot und Baguette  
Butter & Kräuterbutter*

~ ~ ~

*Westfälische Kartoffelsuppe*

~ ~ ~

*Schweineschinkenbraten auf Kräuterjus  
mit Kartoffelgratin und Sauerkraut*

*Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ in Champignon-Rahm mit Spätzle*

~ ~ ~

*Joghurtcrème mit Waldbeeren  
Apfelstrudel mit Vanillesauce*

**€24,50 inkl. MwSt. pro Person**

# Franky's bar

## Büffet II

*Pochierte Lachsschnitten mit Kräuterdip & Honig-Senfsauce*

*Shrimpssalat im Glas angerichtet*

*Rosa Roastbeef mit hausgemachter Remoulade*

*Ragoût von Tomate-Mozzarella mit Pfirsichtranchen*

*Bunte Salatplatte mit frischen Blattsalaten,*

*Tomate, Gurke, Paprika und Mais*

*Joghurtdressing & Balsamicovinaigrette*

*Brotauswahl und Butter*

~ ~ ~

*Karotten-Currycrèmesuppe*

*mit frischem Ingwer verfeinert*

~ ~ ~

*„Piccata Milanese“ von der Pute*

*Feine Scheiben von der Putenbrust in Parmesan-Ei-Hülle auf Tomaten-Kräutersauce  
mit Rigatoni und glaciertem Paprika-Zucchini-Gemüse*

*Variation von gegrillten Fischfilets auf Kräuter-Sahnesauce  
mit Butterreis und Blattspinat*

~ ~ ~

*Frischer Obstsalat mit Mascarponecrème*

*Mousse au Chocolat*

**€27,00 inkl. MwSt. pro Person**

(ab 25 Personen)

# Franky's Bar

## Büffet III

*Lachsvariation von pochiertem Lachsfilet, Räucher- und Graved Lachs  
mit Sahne-Meerrettich & Honig-Senfsauce*

*Schwarzwälder Schinken mit Honigmelone*

*Scheiben von der rosa Entenbrust mit hausgemachtem Traubenchutney*

*Klassischer Geflügelsalat mit Erbsen, Spargel und Champignons*

*Gemüsecarpaccio mariniert mit Trüffelvinaigrette*

*Feldsalat mit Kräutercroûtons,*

*Pinienkernen und Kartoffel-Speck-Dressing*

*Brotauswahl, Butter und Kräuterbutter*

~ ~ ~

*Rote Beete-Crèmesüppchen*

*mit Bärlauch-Croûtons à part*

~ ~ ~

*Von der Schneidestation:*

*Rosa Roastbeef mit Pfefferrahmsauce*

*dazu reichen wir Kartoffelgratin und Prinzeß-Bohngemüse*

*Schweinefiletmedaillons im Speckmantel auf Pommerysenfsauce  
mit Spätzle und Marktgemüse*

*Steinpilz-Gnocchi in Trüffel-Sahnesauce  
verfeinert mit frischem Rucola*

~ ~ ~

*Tiramisu*

*Frischer Obstsalat*

**€32,00 inkl. MwSt. pro Person**

(ab 25 Personen)

# Franky's Bar

## Büffet IV

*Räucherfischvariation von Räucher- und Graved Lachs, Forellenfilets und Aal  
mit Sahne-Meerrettich & Honig-Senfsauce*

*„Vitello Tonnato“*

*Feine Scheiben vom Kalb mit Thunfischmayonnaise und Kapern*

*Streifen von getrüffeltem Schinken auf Linsensalat*

*Antipasti-Auswahl von Paprika, Zucchini, Champignons, Oliven und getrockneten Tomaten*

*Geflügelsalat mit Gemüse in pikanter Curry-Mango-Marinade*

*Rucolasalat mit Cherrytomaten, Parmesan, Pinienkernen und Kräutercroûtons,  
dazu reichen wir à part eine leichte Balsamicovinaigrette*

*Brotauswahl und Butter*

~ ~ ~

*Klare Tomatensuppe  
mit feinen Gemüsestreifen*

~ ~ ~

*Von der Schneidestation:*  
*Bresaola, Italienischer Barolobraten  
mit Kartoffelzucchinigratine*

*Maispouardenbrust auf würzigem Tomatenconfit  
mit Rucola-Sahne-Rigatoni*

*Mahi-Mahi-Filet auf grüner Kräutersauce  
mit Butterreis und Blattspinat*

~ ~ ~

*Frisch auftranchiertes Obst mit Joghurtmousse  
Herbe Mousse au Chocolat mit Bailey's-Sahnehaube im Glas angerichtet*

*Internationale Käseauswahl  
mit Weintrauben und Feigensenf*

**€32,50 inkl. MwSt. pro Person**

# Franky's Bar

## Büffet V

*Pochierte Roulade von Lachs und Buntbarsch  
mit Gurkenschmand & Honig-Senfsauce,  
dazu à part kleine hausgemachte Röstis (warm!)*  
*Italienischer Pennesalat mit Cherry-Tomaten, Pesto und Pinienkernen*  
*Rosa Roastbeef mit hausgemachter Remoulade*  
*Tomate-Mozzarella Spiese*  
*Variation von italienischen Schinken- und Salamisorten  
mit Honigmelone und Oliven-Auswahl*  
*Bunte Salatplatte mit frischen Blattsalaten,  
Tomate, Gurke, Paprika und Mais*  
*Joghurtdressing & Balsamicovinaigrette*  
*Brotauswahl mit Butter, Kräuterbutter und Aioli*

~ ~ ~

*Creolische Krabbensuppe*

~ ~ ~

*„Piccata Milanese“*

*Feine Scheiben vom Kalb in Parmesan-Ei-Hülle auf Tomaten-Kräutersauce  
mit Gnocchi und glaciertem Paprika-Zucchini-Gemüse*  
*Gebratene Perlhuhnbrust auf einer leichten Kokossauce  
mit Curry-Mohn-Risotto und Vichy-Karotten*

*Aus der Riesenpfanne:*

*Kleine Gambas mit pikantem Gemüse und Knoblauch,  
dazu reichen wir Spaghetti*

~ ~ ~

*Frischer Obstsalat mit Mascarponecrème*  
*Mousse au Chocolat*  
*Internationale Käseauswahl  
mit Weintrauben und Feigensenf*

**€33,50 inkl. MwSt. pro Person**

# Franky's Bar

## Büffet VI

*Sushi-Variation  
verschiedene Sushi-Sorten mit  
Sojasauce, Wasabi und eingelegtem Ingwer*

*Flusskrebssalat in Calvadossauce mit Apfelspalten im Glas angerichtet*

*Carpaccio vom Rind mit einreduzierter Balsamicosauce und  
frisch gemahlenem Pfeffer sowie Kapern und Pinienkernen à part*

*Hähnchensalat mit Gemüse in pikanter Curry-Mango-Marinade*

*Russische Blinis gefüllt mit Räucherlachs und Kräuterschmand,  
dazu reichen wir Forellenrogen*

*Rosa Entenbrustscheiben mit hausgemachtem Traubenchutney*

*Bunte Salatplatte mit frischen Blattsalaten,*

*Tomate, Gurke, Paprika und Mais*

*Joghurtdressing & Balsamicovinaigrette*

*Brotauswahl*

*mit Butter und Meersalzbutter*

~ ~ ~

*Pikante asiatische Curry-Kokossuppe  
mit gebratenen Champignon-Scheibchen*

~ ~ ~

*Von der Schneidestation:*

*Roastbeef im Ofen rosa gegart unter einer Pfefferkruste  
dazu reichen wir*

*Kartoffelgratin und Marktgemüse*

*Thailändisches Pangasiusfilet auf leichter Trüffel-Sahnesauce  
mit Süßkartoffeln und buntem Kichererbsen-Ragoût*

*Tranchierte Hähnchenbrust auf Knoblauch-Ahornsauce  
mit asiatischem Gemüse-Basmatireis*

~ ~ ~

*Von der Schneidestation:*

*Exotisches Obst frisch auftranchiert  
mit Basilikum-Vanilleeis*

*Himbeer-Panna Cotta im Glas angerichtet*

*Internationale Käseauswahl  
mit Weintrauben und Feigensenf*

**€36,00 inkl. MwSt. pro Person**

# Franky's bar

## Büffet 7

*Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto  
Auswahl von gegrilltem Gemüse mediterran verfeinert  
Wiesenchampignons wahlweise vegetarisch oder mit Fleischfüllung  
Paprika-Kirchererbsensalat in pikanter Tomatenmarinade  
Salat von geröstetem Brot mit Lauchzwiebeln und Landschinken  
Ausgesuchte Blattsalate garniert mit Tomate, Gurke, Meis und Paprika  
marienierte Artischockenherzen  
Joghurtdressing & Balsamicovinaigrette  
Brotauswahl und Butter*

~ ~ ~

*Tagessuppe*

~ ~ ~

*Geschmorter Buttermilchbraten mit Ananaskraut und Käserahmkartoffeln  
Pangasiusfilet vom Grill  
auf mediterranem Gemüse und Butterreis  
Penne mit roten Zwiebeln und Speck in herzhafter Tomatensauce*

*Orangenweincreme mit Pistaziensoße  
Frischer Obstsalat*

**€24,00 pro Person**

# Franky's bar

## Büffet 8

*Paprika Schiffchen mit Frischkäse gratiniert*  
*Zucchinirollchen „Tiroler Art“ mit original Tiroler Speck*  
*Gemüesestifte mit Kräuterfrischkäsecreme*  
*Exotischer Geflügelsalat mit Orangenfilets und Cashewkernen*  
*Crostininis mit dreierlei Pates*  
*Champignon köpfe mit Chili und Kräutern gebraten*  
*Caeser Salad mit Buttermilch-Limettendressing und Knoblauchcroutons*

~ ~ ~

*Klare Kartoffelgemüsesuppe*

~ ~ ~

*Von der Schneidestation:*

*Saftiger Schweinerücken am Knochen gegart mit geschmorrtten Kartoffeln,  
Speck, Zwiebeln und grüne Bohnen*

*Tilapiafilet in Trauben-Weißweinsauce  
mit Wildreis und Blattspinat*

*Farfalle mit Basilikumrahm und Rucola verfeinert*

*Erdbeermouse mit marinierten  
Erdbeeren(Saison) und Orangenlikörsauce*

**€25,90 pro Person**

# Franky's bar

## Büffet 9

*Tranchiertes Schweinefilet in Balsamico geschmort  
Geröstetes Landbrot mit Aubergine – Paprikacreme  
Salat von neuen Kartoffeln mit geröstetem Tiroler Speck  
Croutons und Knoblauchcreme  
Walldorfsalat mit geräucherter Putenbrust im Glas angerichtet  
Hausgemachte Kürbiskrapfen  
Kirschtomaten mit Bambinimozzarella und Pesto mariniert  
Spanische Salatherzen mit Gorgonzoladressing  
Hausgemachte Rösti mit Rauchlachs und Apfel-Calvados Creme fraiche*

*Spinatcremesuppe mit Rauchlachsstreifen*

*Schweinefiletmedaillons mit kleinen gegrillten Maiskolben und Kartoffel-Zucchini gratin  
Zanderfilet im Speckmantel in Dijonsenfauce  
mit herzhaften Kartoffel-Bohnengemüse  
Penne mit knackigem Gemüse in Tomatenrahm*

*Mandeltarte mit warmer Vanillesauce  
Mouse au Chocolat mit frisch pürierten Himbeeren*

**€28,50 pro Person**



## Vorschläge „Flying Buffets“

- alle Speisen werden den Gästen mundgerecht portioniert  
im „fliegenden Wechsel“ durch unser Serviceteam angereicht –

Die angegebenen Preise sind auf Grundlage  
einer Mindestteilnehmerzahl von 25 Personen kalkuliert.

Bitte beachten Sie, dass bei Caterings zusätzlich Material-, Transport- und Personalkosten  
anfallen können.

### *Flying-Büffet I*

*„Vitello Tonnato von der Pute“*

*feine Scheiben von der Putenbrust mit Thunfischmayonnaise und Kapern*

*Tomate-Mozzarella-Ragoût mit Pfirsichtranchen*

*Bruschetta*

*geröstete Scheiben von französischem Baguettebrot*

*mit pikantem Tomaten-Knoblauch-Basilikum Belag, gratiniert mit Parmesan*

*Currywurst im Glas angerichtet*

*Roastbeefröllchen gefüllt mit Palmherzen  
und hausgemachter Chili-Remoulade*

*Gebeizter Caipirinha-Lachs  
an Röstitaler und Sahne-Meerrettich*

*Mini-Pandorato*

*-gebackenes Weißbrot gefüllt mit Mozzarella,  
italienischem Landschinken und Pesto-*

*Flusskrebssalat*

*mit Paprika, Gurke und Zwiebeln*

*Löffelcanapées*

*mit Hähnchen-Gemüse-Salat in pikanter Mango-Chili-Marinade*

**€23,50 pro Person**

# Franky's bar

## Flying-Büffet II

*Pikante Curry-Kokossuppe*

~ ~ ~

*Gemüsecarpaccio mit Trüffelvinaigrette*

*„Bonbons“ von Schafskäse  
pikant gewürzt mit Chili & Knoblauch*

*Italienischer Landschinken auf Melonenschiffchen*

*Knuspergarnele im Glas serviert mit Sweet-Chili-Dip*

*Antipasti-Auswahl von Paprika, Zucchini, Champignons  
und getrockneten Tomaten, dazu reichen wir italienisches Landbrot*

*Tomate-Mozzarella-Spieße mit hausgemachter Pesto*

*Gebratenes Tilapiafilet  
in einer Honig-Sesamkruste mit Ingwer-Sojasauce*

*„Piccata Milanese von der Zucchini“  
Zucchinischeiben in Parmesan-Ei-Hülle an Tomaten-Kräutersauce*

~ ~ ~

*Chili-Nougat-Mousse im Glas serviert*

**€26,50 pro Person**

# Franky's Bar

## Flying-Büffet III

*Hähnchen-Saté-Spieße  
mit würziger Erdnußsauce*

*Rindercarpaccio  
mit frischem Pfeffer und gerösteten Pinienkernen*

*Tapasvariation:  
Pflaumen im Speckmante, spanische Tortilla und Chorizzosalami*

*Antipastivariation:  
Champignons, Paprika, Zucchini und getrocknete Tomaten mit italienischem Landbrot*

*Gambasspieße in Knoblauch-Chili-Öl gebraten*

*Tomate-Mozzarella Spieße mit hausgemachter Pesto*

*Geröstetes italienisches Landbrot  
mit Rucola-Mus und Pinienkernen*

*Canapées  
von Serranoschinken mit Avocadocrème*

~ ~ ~

*Beerenfrüchte der Saison auf Mascarponecrème im Glas angerichtet*

*Frittierte Ananas im Madeirateig  
auf Vanille-Topfenmousse*

~ ~ ~

Vom Büffet:  
*Internationale Käseauswahl  
mit Trauben & Feigensenf,  
dazu Brot & Butter*

**€33,50 pro Person**