



Seehaus

INGOLSTADT

Flying Buffet Vorschläge

(Mindestproduktionsmenge 20 Stück pro Sorte)

Vorspeise

- Praline vom hausgebeizten Lachs mit Caipirinha Marinade
- Salat von gegrilltem Gemüse mit Poulardenbrust
- Tomaten-Mozzarella-Sticks
- Vitello Tonato
- Melonenkugelchen mit feinen Streifen von Parmaschinken
- Geräucherte Entenbrust mit Apfel-Zwiebelsauce
- Waldorfsalat mit Orangenfilets und Nüssen
- Honig-Zitronengras Garnele
- Meeresfrüchtesalat mit Basilikumlassi
- Geräucherte Forelle auf Apfel-Lauch- Beet
- Matjes Tatar auf Schwarzbrotzscheibe
- Chinesischer Huhnsalat
- Geflügelsalat mit Curry Soße
- Minisüppchen in der Tasse (verschiedene Sorten)
- Zwei Nürnberger auf der Gabel
- Currywurst- Spieße



Seehaus

INGOLSTADT

Hauptgang

- Saibling auf Peperonata
- Lachswürfel auf Blattspinat mit Safransauce

- Schweinefilet auf mediterranem Gemüse
- Schweinebraten mit Bayrisch Kraut und Mini-Kartoffelknödel
- Schweinefilet auf Champignonsauce mit Spätzle

- Rinderlendenstreifen „Stroganoff“ mit Spätzle
- Lammrücken auf Ratatouille
- Züricher Kalbgeschnetzeltes mit Gemüse und Kartoffeltaler

- Entenbrustranchen auf Blaukraut mit kleinem Kartoffelknödel
- Entenbrust auf Wok-Gemüse
- Putenbrust-Piccata auf Tomatensauce mit Penne
- Rotes Putencurry mit Basmatireis
- Poulardenbrust auf Cassissauce mit Kartoffelgratin
- Piccata milanese mit Tomatensauce und Nudeln (für Kinder)

- Ricotta-Spinatravioli in Pestorahm
- Champignons in Rahm mit Mini-Semmelknödel
- Gnocchi in Basilikum-Tomatensauce
- Gnocchi mit gebratenen Austernpilzen und Gorgonzolasauce
- Piccata vom Sellerie auf Tomatensoße



Seehaus

INGOLSTADT

Canapés

- Mozzarella mit Tomate und Basilikum
- Prager Saftschinken mit Sahnemeerrettich
- Serranoschinken mit Senffrüchten
- Roastbeef mit Sauce Remoulade
- Forellenmousse
- Matjestatar mit Äpfel und Zwiebel
- Ziegenfrischkäse mit Feige
- Tete de Moine (französischer Halbhartkäse)
- Mailänder Salami
- Wacholderschinken
- Geflügelterriner
- Lachstatar
- Vegetarische Aufstriche
- Frischkäse (verschiedene Sorten)
- Flusskrebse

Dessert

- Bayrisch Creme mit Himbeermark im Gläschen
- Mousse au chocolat mit Orangenragout im Glas
- Panna Cotta mit Erdbeermousse
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Frischer Fruchtsalat mit Grand Marnier und Minze
- Tiramisu
- Zweifarbiges Schokomousse im Glas
- Pralinenmousse mit Beeren
- Parfait (verschiedene Sorten)
- Kaiserschmarrn auf Kompott
- Schokokuchen in der Kokotte mit flüssigem Kern