

# Buffet Speisekarte

## Speisen aus Geflügel

- 1 „Hühner Steak“- Hühnerfleisch, in Knoblauchsoße
- 2 „Barbecue Hühner Steak“
- 3 „Julien“-Fleischwürfel mit Zwiebeln, Pilzen, Käse g
- 4 „Hühner Filet in Knoblauchsoße“ a,g
- 5 „Geflügel-Filet in Sahnesoße mit Gemüse “a
- 6 „Hühner Medallions mit Rahm Champignons “ a,g
- 7 „Putenfilet-geschnetzelt mit Zwiebeln und Pilzen“
- 8 „Putenfilet in süß-sauerssoße Zwiebeln und Pilzen“
- 9 „Schnitzel aus Putenbrust oder Hühnerbrust “ a,c,g
- 10 „Hühnerschenkel auf russische Art“
- 11 „ Fleischfest“- 3 Fleischsorten mit Zwiebeln, Pilzen. g

## Speisen aus Schweinefleisch

- 12 „Appetitliches Schweinefleisch-Kotelett“ - mit Zwiebeln, Tomaten ,Käse überbacken g
- 13 „Exotisches Schweinefleisch-Kotelett“ - mit Pilzen, Ananas, Käse, überbacken g
- 14 „Zwiebelschweinefleisch“ - marinierte Fleisch in zwiebelsahnesoße a,g
- 15 „Gebratenes Schweinefleisch (Schweinebraten, Krustenbraten)“ – gebratenes Schweinefleisch in soße nach Wahl g
- 16 „Schweinefleisch geröstet“- mit Zwiebeln und Pilzen in Sahnesoße
- 17 „Schweinefleisch mit Bohnen“
- 18 „Kasseler“ - gebratener Kasseler in Dunkelsoße j
- 19 „Kasseler mit Ananas“ j
- 20 „Kasseler mit Pflaumen“ -Zwiebeln und Pflaumen, mit Käse überbacken a,g,j

## Speisen aus Rindfleisch

- 21 „Zunge auf Bauernart“- in Butter durchwärmt
- 22 „Zunge auf Kaufmannsart“- in Käse-Knobl. Soße a,g
- 23 „Rinderfleisch gespickt“- mit Möhren und Speck gespickt, in Backofen in eigenem Saft gebraten

- 24 „Rindfleisch mit Dörrpflaumen“- mit Zwiebeln, Möhren und Dörrpflaumen, Tomaten, Kräuter j
- 25 „Rindfleisch mit Zwiebeln“- in einigen Saft j
- 26 „Rinderrolladen „
- 27 „Rinderbraten“ mit Natur-dunkelsoße

## Speisen aus Hackfleisch

- 28 „Frikadelle “
- 29 „Tefтели“ Hack-Bällchen mit Reis
- 30 „Falscher Hase“

## Speisen aus Fisch

- 31 „Grill Lachs“ – Seiten Lachs gegrillt, mit Garnelen (+1,50€ pro Pers.)
- 32 „Überbackenes Fischfilet in Pilz-Sahne-Soße“ - überbackenes Fischfilet mit Pilz-Sahne- Soße
- 33 „Marinierter Fisch überbacken mit Bauchspeck“- Fischfilet mariniert in Zitronensaft mit Majoran, angebraten und danach mit Bauchspeck überbacken
- 34 „Fischfest“- 3 Fischarten in Sahnesoße mit Käsewürfeln überbacken a,g
- 35 „Überbackener Fisch mit Pellkartoffeln und Käsesoße“
- 36 „Gebratener Fisch mit Garnelen, Paprika, Zwiebeln in sauer-süßer Soße“
- 37 „Gebratener Fisch mit Soße“ - paniertes Fischfilet angebraten, mit Soße nach Ihre Wahl a,c
- 38 „Überbackener Fisch in der Tasche“ - Lachsfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Pilzen und Käse (+1,50€ pro Pers.)
- 39 „Überbackener Fisch mit Gemüse in Holland.-Soße a,c,g

## Speisen aus Ente

- 40 „Gebratene Ente“ mit Äpfeln und Pflaumen
- 41 „Gebratene Ente“ mit Sauerkraut und Speck
- 41.1 „Knusprige Ente“ mit Soße (+1,00€ pro Pers.)

## Dessert 1,a,g

- 42 Rote Grütze mit Vanillesoße
- 43 Quark

## Beilagen

- 43 „Salzkartoffeln mit Kräutern oder passierten Zwiebeln oder Bauchspeck“
- 44 „Bratkartoffeln mit Bauchspeck und Zwiebeln“
- 45 „Rosmarinkartoffeln“ ag
- 46 „Kartoffeln auf russische Art a,g “
- 47 „Kartoffelgratin “a,g
- 48 „Kroketten “
- 49 „Pommes“
- 50 „Rotkohl geschmort“
- 51 „Schmorkohl“
- 52 „Gemüse mit Soße - Hollandaise und Käse überback.“acg
- 53 „Gemüse in Milchsauce“
- 54 „Buttergemüse“
- 55 „Buchweizen“
- 56 „ Butterreis “g
- 57 „ Curry-Reis“ oder “Asiatische Plov Art“
- 58 „ Gemüsereis “g
- 59 „Spagetti mit Soßen auf Wahl“
- 60 „Butternudeln oder Spätzle “g
- 61 „Glasnudeln mit passiertem Gemüse“
- 62 „Frühlingsgrolle mit Gemüse“ a,i

## Salate

- 63 „Freier Salat“ - Gurke, Tomate, Paprika, Eisbergsalat, mariniertes Mais, Bohnen, Dressing a,g,i,j
- 64 „Salat aus mariniertem Gemüse“ - mariniertes Gemüse in süß-scharfer Marinade
- 65 „Koreanische Möhren“ - marinierte Möhren in süß-sauer Gewürz-Kombination
- 66 „Weißer Salat“ - saftiger Weißkohl mit Gurk , Mais
- 67 „Frühling Salat“ - Weißkohl, Paprika, zwiebeln, Möhren in feine Streifen geschnitten in Kombination mit sauer-süßem Ölmarinade

- 68 „Eisbergsalat“ - Eisbergsalat, Möhren, Gurke mit Senfdressing a,g,i,j
- 69 „Königsalat“ - fein geschnittene getrocknete schwarze Pflaumen, Aprikosen, gekochte rote Beete in Knoblauch-Mayonnaise-Dressing, mit Walnuss geschmückt a,i,3
- 70 „Griechischer Salat“ - Mozzarella, Feta, Tomate, Oliven in Kombination mit Basilikum und Pflanzenöl geben dem Salat festlichen Geschmack 5, g,
- 71 „Funtschösa“ - Glasnudelsalat mit angebratenen Fleischstückchen, Zwiebeln, Möhren, Paprika und Kohlrabi a
- 72 „Bunter Salat“ - bunte Salatkomposition in Schichten aus Ei, Makrelenhecht, gekocht. Möhren, geriebener Butter und Räucherkäse ausgelegt, wird Ihren Appetit anregen agij3
- 73 „Hering unter Pelzmantel“ - russischer Salat aus gekochtem Gemüse, Eiern und Heringen, in Schichten ausgelegt - wird noch viele Jahrhunderte den Tisch schmücken a,g,i,j,3
- 74 „Salat Füchslein“ - gekochte Kartoffeln, Hering, Pilze, passiertes Gemüse in Schichten ausgelegt und mit Mayonnaise gewürzt - wird Sie erfreuen a,i,j,3
- 75 „Salat Sonnenblume“ – gebr. Hühnerbrust, gebratene Pilze mit Zwiebeln, Eiern, geriebener Käse und Oliven 5,a,j
- 76 „Tropen in Sibirien“ - gekochte Stückchen Hühnerfleisch mit saftiger Ananase, Käse, Walnüssen - wird Ihren festlichen Tisch schmücken a,g,i,j,3
- 77 „Salat Regenbogen“ - in feine Streifen geschnittene Wurst, Käse, Paprika, frische Tomaten, Gurke mit Knoblauch-Mayonnaise-Dressing a,g,i,j
- 78 „Salat lustiger Igel“ - gekochte Zunge, Schinken und frisches Gemüse, Mayonnaise-Dressing a,g,i,j,3
- 80 „Salat Masaika“ – frische Möhren, rote Beete, Weißkohl, passierte Zwiebeln, gekochtes Rindfleisch, Knoblauch-Mayonnaise-Dressing a,g,i,j
- 81 „Salat süße Zartheit“ – Schinken, Eier, konserviertes Kompott 2,3,4,a,g,i,j,
- 82 „Salat Schneekönigin“ – Pilze, Eier, gebratene Zwiebeln, Schinken und Käse in Schichten ausgelegt 2,3,4,a,g,i,j
- 83 „Salat mit Rosinen“ – geriebene Möhren, Rosinen, gekochtes Rindfleisch, Knoblauch-Dressing 3,a,g,i,j,
- 84 „Salat Zesar“ – Salat Tomaten, Schinken Majonäse Käsestange , 3,a,i,g,j,
- 85 „Salat aus Leber mit Pilzen“ – gekochte Leber, gebratene Pilze mit Zwiebeln und Möhren
- 86 „Oliwje“ (mit Hähnchenfleisch) 3,a,c,i,g,j
- 87 „Salat Simnij“ (mit Kochwurst) 2,3,4,a,c,i,g,j
- 88 „Winegret“ (mit Sauerkraut und gekochte Gemüse )
- 89 „Salat Stolichnij“ (mit Hähnchenfleisch 3,a,c,i,g,j)

- 90 „Salat Krabowij“ c,d,i,g,j,1,2,3
- 91 „Käse Salat“ (mit Mais, Zwiebel, Möhren) a,g,i,j,3
- 92 „Giros Salat“ (mit Chips, Tomaten)3,a,i,j,
- 93 „Rucola Salat mit Hinter Käse, Oliven5g, Balsamico“

#### Kalte Platen / Antipasti

- 94 „Fleisch-Assorti“ - Platte aus unterschiedlichen geräucherten und gekochten Fleischsorten1,2,3,4
- 95 „Fisch-Assorti“- Platte aus unterschiedlichen Fischarten5
- 96 „Käse-Assorti“ – Platte aus unterschiedlichen Käsesorten g
- 97 „Antipasti Teller“
- 98 „Auberginenrolle“ – Schiffchen aus Auberginen mit Tomaten, Käse und Knoblauch-Aufstrich a,g,i,j,3
- 99 „Eier gefüllt mit Kaviar“2,d
- 100 „Vorspeise Schiffchen“– Eier gefüllt mit Lachs
- 101 „Vorspeise Bullauge“ – Eier unter Mayonnaise mit schwarzem und rotem Pfeffer a,i,j,3
- 102 „Tomaten mit Mozzarella“– Tomatenscheibe mit Mozzarella-Käse und Salat-Dressing g
- 103 „Zucchini geröstet mit Tomaten und Käse“ g

## Suppe

- 104 „Ukrainischer Bortsch“
- 105 „Hochzeitssuppe“ (4 Sorten) a,c,
- 106 „Pilzsuppe“
- 107 „Cremesuppen verschied. Sorten“ a,
- 108 „Soljanka aus unterschiedlichen Fleischsorten“ 1,2,5,g,
- 109 „Nudelsuppe“ a
- 110 „Spargelcremsuppe“ g
- 111 „Erbsensuppe“
- 112 „Linsensuppe“
- 113 „Gemüse Eintopf“
- 114 „Kaltsuppe-okroschka“ c,g

## Zusatzstoffen

1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoff, 3= Antioxidationsmitte 4= Süßstoff, 5=geschwärzt

(a)=Enthält Weizen (Gluten), (b) = Enthält Fisch, (c) =Enthält Ei, (d) = Enthält Krebstier

(e) =Enthält Nüsse, (f) =Soja, (g) = Enthält Milch, (i) =Enthält Sellerie, (j) =Enthält Senf