

Unsere Buffetangebote für Ihre Veranstaltung in der Gallushalle Grünberg

Nachfolgend sind Beispielgerichte für unsere Buffets zusammengestellt, die sehr gerne bei Familienfeiern ausgewählt werden können. Als Orientierung soll diese Auflistung Ihnen zur Entscheidungshilfe dienen.

Wir stellen gerne mit Ihnen ein individuelles Buffet für Ihre Feier zusammen. Nach jahrelanger Erfahrung empfehlen wir Ihnen, nicht mehr als 3 Fleischsorten für den Hauptgang auszuwählen und dazu passende Beilagen zusammenzustellen. Dies ist selbstverständlich nur eine Empfehlung unseres Hauses.

Einen Besprechungstermin für Ihre Feier können Sie gerne mit uns vereinbaren von Dienstag bis Freitag zwischen 11:00-14:00 Uhr oder ab 17:00 Uhr.

Wir hoffen, dass auch für Sie etwas leckeres dabei ist und selbstverständlich haben wir immer wieder neue Gerichte, die wir in unser Angebot mit aufnehmen.

I. Hausgemachte Suppen:

Diese können am Buffet aufgebaut werden oder von uns vor dem Hauptgang zu jedem Gast einzeln angereicht werden.

- Klare Suppen: Hühnersuppe, Rindfleischsuppe mit Markklösschen, Fädlesuppe
- Cremesuppen: Spargelcremesuppe, Brokkolisuppe, Blumenkohlsuppe, Tomatensuppe
- etc.

II. Vorspeisen:

- Lachs - und Forellenplatte
- Schinkenplatte
- Honigmelone mit Parmaschinken
- Mediterranes gegrilltes Gemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons)
- Tomaten mit Mozzarella und Balsamico
- Wraps mit Hähnchen, Lachs, Pute oder vegetarisch gefüllt mit Gemüse
- Selbstgemachter Strudel mit Spinat, Kartoffeln oder Schafskäse
- etc.

III. Salate:

- Variation von gemischtem grünen Salat
- Krautsalat mit Essig und Öl
- Gemischter Salat (Paprika, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Oliven)
- Grüner Bohnensalat mit Speck
- Gurkensalat
- Sopsalat (gemischter Salat mit Schafskäse und Oliven)
- etc.

Zu den Salaten reichen wir jeweils ein Joghurt- und ein Kräuterdressing.
Nach Absprache können auch, beispielsweise ein Cocktaildressings serviert bekommen.

IV. Fleischgerichte:

- Schweineschnitzel, Hähnchenschnitzel oder Putenschnitzel
- Hackbraten oder Hackbraten gefüllt mit Schafskäse
- Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Champignons und Zwiebeln
- Schweinebraten oder Rinderbraten
- Schweinelenden in dunkler Pfifferlingsoße
- Rumpsteak in Pfeffer- oder Pfifferlingsoße
- Lammrücken in Knoblauchsoße
- Scholle in Weißwein- Kräutersoße
- Hähnchenbrustfilet in Currysoße
- etc.

V. Beilagen:

- Butterreis oder Duvecreis (Reis mit Tomaten, Paprika und verschiedenem Gemüse)
- Kroketten
- Kartoffelgratin
- Gemüsevariationen (Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen, Möhren oder Bohnen)
- Prinzenbohnen im Speckmantel
- Salzkartoffeln
- gebackene Spaltpkartoffeln
- etc.

VI. Nachtische:

- Mousse au Chocolat oder Mousse au Vanille
- Variationen von Pudding
- Creme brulee
- Bayrische Creme
- Vanilleeis mit heißen Früchten (Kirschen oder Himbeeren),
frischen Erdbeeren und Minze oder heißer Schokoladensoße
- Tiramisu
- Panna cotta mit einer Himbeer- oder Erdbeersoße
- Obstsalat
- etc.

VII. Mitternachtsbuffet:

- Gulaschsuppe
- Käseplatte mit Brot
- Wurst- oder Schinkenplatte
- etc.

VIII. Kaffee und Kuchen

Sollten Sie auch Kaffee und Kuchen wünschen, können Sie Ihre Kuchen selbstverständlich mitbringen. Für das Gedeck berechnen wir pauschal 6,50 € pro Person. Mit dieser Pauschale können Sie soviel Kaffee trinken wie Sie möchten.