

STADTGARTEN

S T E E L E



Buffet- & Menüvorschläge Stadtgarten Steele

Im Folgenden haben wir Ihnen einige Buffet- und Menüvorschläge zusammengestellt.

Diese geben immer nur eine kleine Bandbreite der Möglichkeiten wieder, gerne stellen wir uns auf Ihre individuellen Wünsche ein.

Selbstverständlich sind die Buffets und Menüs auch untereinander kombinierbar, gerne erstellen wir Ihnen nach Ihren Vorstellungen ein individuelles Angebot!

Stadtgarten GmbH
Am Stadtgarten 1
45276 Essen

Tel.: 0201 878 59 - 59

Fax: 0201 878 59 - 9

info@stadtgarten-steele.de

www: www.stadtgarten-steele.de

STADTGARTEN

S T E E L E



Buffet A

Brotauswahl mit Butter und Kräuterdip
Tonnato von der Pute
Mozzarella mit Tomate und Basilikumpesto
Marinierte Eismeerkrabben mit hiesigem Obst
Räucherfischplatte mit Sahnemeerretich
Kleine Fleischbällchen in würziger Pepperonata

Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing

Penne mit Hähnchenbruststreifen und Spinat in Gorgonzolasauce
Schweinemedallions im Speckmantel und Pfeffersauce
Zander auf Champagnerkraut

Spätzle
Rosmarinkartoffeln
Romanescoröschen mit Mandelbutter

Panna Cotta mit Beerenmark

Obstsalat mit Maraschino und Vanillesauce
Käsespezialitäten mit Trauben

24,50 € pro Person

STADTGARTEN

S T E E L E



Buffet B

Brotauswahl mit Butter und Kräuterdip
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf Sauce
Marinierte Eismeerkrabben mit frischen Früchten
Babymozzarella mit Kirschtomaten, Pesto und Basilikumkresse
Tonnato vom Kasseler
Albondigas in würziger Tomatensauce
Gekochte Putenbrust mit Kräutern und Olivenöl

Ruccola Salat mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen, gehobeltem
Parmesan und Balsamico-Vinaigrette

Tagliatelle mit grünem Spargel
Schweinemedallions im Speckmantel in Pommery-Senf-Sauce
Lachstranchen auf Spinat und Rieslingsahne
Rinderfiletspitzen in Rotwein-Pfeffer-Sauce

Kartoffelgratin
Rosmarinkartoffeln
Gemüse der Saison
Romanesco-Röschen mit Sesambutter

Mascarponecreme mit Früchten
Erdbeer-Quark-Terrine
Mousse au chocolat black & white
Käseauswahl mit Schüttelbrot

27,50 € pro Person

STADTGARTEN

S T E E L E



Buffet C

Brotauswahl mit Butter und Kräuterdip
Büffelmozzarella
mit Romatomen und Pesto
Hausgemachtes Antipasti
Lachscarpaccio mit Zitrone und frischen Kräutern
Prosciutto San Daniele mit Melone und Parmesan
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce

Ruccola Salat
mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen, gehobeltem Parmesan und
Balsamico-Vinaigrette
Feldsalat mit Orangen-Vinaigrette

Crespelle mit Spinat-Ricotta Füllung
Crazy Birma Huhn in Currysauce
Seeteufelmedaillons auf mediterranem Gemüse
Geschmorte Ochsenbäckchen in Barolosauce

Pappardelle
Gemüsereis
Sommerliches Gemüse
Spinatgnocchi

Kaiserschmarren
Geschnetzeltes vom Pfannkuchen mit Pflaumenkompott
Panna Cotta
mit Himbeermark
Hausgemachter Obstsalat
Internationale Käsespezialitäten mit Weintrauben und Schüttelbrot

29,50 € pro Person

STADTGARTEN

S T E E L E



Buffet D

Brotauswahl mit Butter und Kräuterdip
Vitello Tonnato feine Kalbsscheiben in würziger Thunfischsauce
Gamberoni mit Chili-Mayonaise
Carpaccio vom Tuna mit Wasabicreme
Norwegischer Räucherlachs mit Honig-Senf-Sauce
Parmaschinken mit Feigen und Melone
Carpaccio vom Rinderfilet mit Oliventapenade
Büffelmozzarella mit Mango und Chili

Meeresfrüchtesalat mit Basilikum und Oliven
Reichhaltiges Salat- und Rohkostbuffet mit dreierlei Dressings und Olivenöl

Penne Verdura
mit frisch geriebenem Parmesan
Frisch aufgeschnitten:
Gekräuterter Milchkalbsrücken mit Morchelrahm
Geschmorte Lammstelze in Rosmarinjus
Riesengarnelen in Safranschaum auf schwarzen Nudeln
"Zürcher" Geschnetztes, Streifen vom Kalb, mit Champignons in
Weißweinsahne

Ratatouille
Gemüse der Saison
Erdapfelpüree mit gerösteten Zwiebeln
Blattspinat mit Zwiebeln und Muskat
Thymiannudeln
Kleine Rösti
Kartoffelgratin

Rote Grütze mit Vanillesauce
Frisch flambiert:
Creme Brulee
Tarte Tartin, französische Apfelkuchlein
Käseauswahl vom Brett

32,00 € pro Person

STADTGARTEN

S T E E L E



Buffet E

Brot und Butter auf den Tischen

Am Tisch Serviert:

Karotten-Ingwer Creme mit Shrimps-Spiess

oder

Salate mit Balsamico-Dressing und Edelfischen

oder

Linsengemüse mit gebratenen Jakobsmuscheln

Am Buffet:

Farfalle con Pomodori

Gegrillter Schwertfisch mit Kräutern und Kapern

Scaloppine al Limone

Frisch aufgeschnitten:

Kalbshaxe aus dem Ofen

Zanderfilet vom Grill auf Knoblauch-Spinat

Pesto-Gnocchi

Überbackener Tomaten-Kartoffel-Auflauf

Karotten mit Marsala und Pinienkernen

Blattspinat mit Gorgonzola

Trüffel-Stielmus

Profiteroles mit Karamel

Obstsalat

Bayerische Creme mit Himbeermark

Tiramisu

Französische Rohmilchkäse mit Baguette

35,00 € pro Person

STADTGARTEN

S T E E L E



Club der Bürger des Butter

Brotkorb mit Butter
Italienischer Nudelsalat mit Mozzarella, Salami und Rucola
Vitello vom Kassler
Fleischpflanzerl mit Dijon- Senf

Bunte Blattsalate mit Dressing

Schweinsbraten
Rindergulasch
Hackbraten "a la Schnitzerei"

Gemüse der Saison
Kartoffelpüree
Nudeln

Bayrisch Creme mit Fruchtmark
Obstsalat mit Bourbon- Vanille- Sauce

16,80 € pro Person

STADTGARTEN

S T E E L E



Rustikales Buffet

Brotauswahl mit Butter
Kartoffel-Lauchcreme
Fleischpflanzerl mit Dijon Senf
Gemüsesticks mit Kräuterdip
Pfälzer Wurstsalat
Hausgemachtes Antipasti

Bunte Blattsalate
mit Joghurt-Kräuter und Balsamico Dressing

Geschmorter Rinderbraten in Rotweinsauce
Schnitzelchen in knuspriger Brotpanade mit Champignonrahm
Schweinegeschnetzeltes in Estragon-Rahmsauce

Apfel-Rotkraut
Kartoffelknödel
Spätzle
Drillinge
Gemüse der Saison

Rote Grütze mit Vanillesauce
Mousse von weißer & dunkler Schokolade
Hausgemachter Obstsalat

21,00 € pro Person

STADTGARTEN

S T E E L E



Menü A

Kartoffel-Lauch Creme
mit Lachsstreifen

Schweinemedallions auf Pommery-Senf Sauce
mit Erdapfelpürree und Romanesco

Mousse au chocolat
black & white

25,50 € pro Person

Menü B

Spinatsalat mit Apfel-Balsamico Dressing
und dreierlei Edelfischen

Rinderfiletspitzen in Rotwein-Pfeffer Sauce
mit Gratin und Gemüse der Saison

Tiramisu
auf Bourbon-Vanille Sauce und Fruchtmarmelade

27,50 € pro Person

STADTGARTEN

S T E E L E



Menü C

Graved Lachs und Lachstatar auf gebackenen Crostini
an Rucolasalat

Cremesüppchen von Zuckererbsen

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
auf Orangen-Pfeffer Sauce
mit Pommes Maccaire

Dessertvariation

29,50 € pro Person

Menü D

Gelbe Paprikacreme
mit Parmesan und Olivenöl

Ceasar's Salad
mit Croutons und gebratenen Scampi

Kalbsrücken unter der Kräuterkruste
mit Kartoffel-Gemüsestrudel

Warmes Schokoladentörtchen
auf Limettensauce

31,50 € pro Person

STADTGARTEN

S T E E L E



Menü E

Kalbstafelspitz
an Schnittlauch-Vinaigrette und buntem Salat

Gambas Carabinieri
im Pastanest mit Hummerschaum

Geschmorte Ochsenbäckchen in Barolosauce
mit Haricot Verde und Kräutergnocci

Panna Cotta
mit Himbeermark

33,00 € pro Person

Menü F

Büffelmozzarella
mit Mango und Chili

Saltimbocca vom Seeteufel
an Rucolasalat mit Balsamicodressing

Filet vom Iberico auf Feigensauce
mit Thai-Spargel und Pommes Maccaire

Orangen Panna Cotta
mit Paprika-Sugo

36,50 € pro Person

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von derzeit 19%!