

## Buffetvorschläge – Winter 2018/2019

**ab 20 Personen** für 28,00 Euro / Person

2 Vorspeisen (1 Fleisch/Fisch und 1 Vegetarisch) – 1 Suppe –  
2 Hauptgänge (1 Fleisch/Fisch und 1 Vegetarisch) inkl. Beilagen – 1 Dessert

**weitere Desserts/Suppen – Komponente 3,00 Euro / Person**

**weitere Vorspeise/Hauptgericht – Komponente 4,00 Euro / Person**

### Feine Vorspeisen

- ▶ Fermentierte Eismeerforelle nach Matjes Hausfrauenart mit Kartoffelcroutons
- ▶ Garnelen & Pimentos de Padron im heißen Ofen gegrillt  
Cole Slaw mit Ananas & Chipotle\* Salsa (...aus geräucherten Jalapenos)
- ▶ Heilbutt Medaillons im Smoker langsam gegart  
Geschmorter Kürbis, Pastinake & Mandarinen-Chinakohl mit Meerrettichsoße
- ▶ Tintenfischringe mit Limettenblättern pochiert  
Quinoa Salat mit Sojabohnen & Curry Dip
- ▶ Sushi mit geröstetem Hühnchen Fleisch im Sesammantel, - mit Avocado,  
- mit Graved Lachs ...*nur von Meisterin Nga zubereitet*
- ▶ Schwarzer Belugalinsensalat mit Roten Beeten, Äpfeln, Koriander, gebratenem  
Romana & geriebenem Ziegenkäse
- ▶ Überbackene Mandel Spinat Champignons mit leichter Roquefort Creme
- ▶ Gargagnelli Nudelsalat mit Erbsen, Steinpilzen, Rucola, Kürbis  
& Parmaschinken a Part
- ▶ „Roastbeef“ vom Hirschrücken mit Cranberrychutney & Pastinaken Croutons
- ▶ Carpaccio vom OXN Schwanz mit Wurzelwerk, Endiviensalat  
& Sherryessigmarinade
- ▶ Wokgemüsesalat mit Sesam-Sojamarinade, gesalzenen Erdnüssen und Chili

### Conti Classics

- ▶ Pollo tonnato mit roten Schoten, guten Oliven und Kapern
- ▶ Cesars Salade mit Romana-Tomaten-Parmesan-Sardellen und Schinken a part
- ▶ Caprese mit Tomaten, Basilikum, Mozzarella (*Büffelmozzarella +2,50 €*)
- ▶ Gegrilltes Gemüse von 3erlei Paprika, Auberginen, Zucchini, Roten Zwiebel und  
Fenchel mit Balsamico, Kalamon- und Chalkidkioliven

### Suppen

- ▶ Kräftige Wildbouillon mit Curry-Fadennudeln & Wurzelwerk

---

*Die folgenden Suppen werden auf vegetarischer Basis zubereitet ...*

- ▶ Passierte Suppe vom Hokkaidokürbis & Steckrübe, Papadam
- ▶ Suppe von Dachauer Waldpilzen mit Madeira

### Hauptgerichte Fleisch

- ▶ Geflügelspieße mit Maronen & Portweinsauce
- ▶ Geschnetzeltes vom Rind a la „Stroganoff“ mit Schalotten, leichter Dijon Senfsauce & Schmand a Part
- ▶ Barbarie Entenkeule mit einer Semmel-Steinpilzfüllung
- ▶ Kleine Wirsingrouladen mit Wildbrätfüllung & Wacholderrahmsauce
- ▶ Natur Schnitzel vom Rosato Kalb mit Salbei, Parmaschinken & Zitronensauce

### Hauptgerichte Fisch

- ▶ Filet vom Zackenbarsch auf einem bunten Oliven-Paprikasugo
- ▶ Lachscannelloni mit kleinen Jakobsmuscheln, einer Pernod-Anis-Soße & Fenchel

### Hauptgerichte Vegetarisch & Pasta Station

- ▶ Ravioli von und mit Waldpilzen & Majoransauce
- ▶ Kleine Ricotta Pfannkuchen mit Schwarzwurzelragout & gerösteten Pinienkernen
- ▶ Unsere im Ofen knusprig gebackene Frühlingsrolle (vegan) mit Papaya-Chilisalsa

**Alle Buffets sind inkl. Gemüse garnituren ... 3erlei gedünstetes Saisongemüse, durchgedrehter Wirsing oder Blaukraut und dazu servieren wir immer eine passende Mehlspeise und/oder Kartoffelbeilage.**

### Desserts

- ▶ Apfel-Rosinencrumble mit Mandelsauce
- ▶ Kokosnussmousse a la „Bounty“ mit Karamellschokolade
- ▶ „Gelbe Grütze“ mit frischer Mango, Ananas, Orangen, Mandarinen & Kurkumasauce
- ▶ Ofenfrischer Walnussbrownie mit Ahornsirup
- ▶ Zwetschgenknödel mit süßer Brösel Kruste & Vanillesauce
- ▶ Nougat Creme Brûlée

#### **Essen.Trinken.Leidenschaft**

*Conti Catering steht für ideenreiche Produktküche & perfekten Service individuell und auf höchstem Niveau abgestimmt auf Ihr Event.*

*Bei uns wird frisch gekocht, handwerklich ambitioniert und mit besten Zutaten.*

*Wir verzichten weitgehend auf Convenience und arbeiten mit saisonalen Produkten, am liebsten aus der Region.*

*Wir beraten Sie gerne bei speziellen Wünschen (Allergien), vegetarische Speisen haben einen festen Platz in unserem Angebot.*

*„Alle Speisen werden nur für den Verzehr im Veranstaltungsraum für einen Zeitraum von 90 Minuten ab Buffeteröffnung gestellt.“*