

Angebot's Variationen für Ihr Buffet

Partyhäppchen:

Weißbrotscheiben belegt – belegte Laugenstangen – belegte halbe Brötchen – Wienerle im Blätterteig – belegte Brötchen – Bratwurst in Blätterteig – belegte Kornspitzstangen – Frischkäsecracker – Schnitzelsandwich – gefüllte Eier

Suppen :

Lederknödelsuppe mit Schwimmerli – Fränkische Mostsuppe mit Zimtcroustons – Fränkische Pfifferlings suppe – Gulaschsuppe – Broccoli creme suppe – Erbsensuppe – Tomatensuppe

Vorspeisen auf Platten oder Teller :

Melonenschiffchen mit rohem Schinken und Franzosenbrot
Salatauswahl mit gebratenen Putenstreifen
Antipastiplatte ab 20 Personen
Vorspeisenplatte Tomate-Mozzarella
Schinkenröllchen mit Spargel
Räucherfischauswahl mit Brot
Tramezzinröllchen Roma

Nudelgerichte :

Lasagne oder Gemüselasagne
Tortellini in Schinkensahnesoße
Nudelpesto mit Ruccola und Champignons
Gnocchi mit Tomatensoße
Nudelpfanne Toskana mit gebratenem Gemüse
(Zucchini, Sellerie, Paprika, Zwiebeln, Karotten)
Spinat Lasagne
Gemüseburger

Gerichte vom Schwein :

Cordon Bleu vom Schwein
Schweineschnitzel gebraten
Jägerschnitzel oder Zigeunerschnitzel
Etwashäuser Biertaschen mit Malzbiersoße
(Gefüllt mit Brezelknödelteig)
Pfannengyros - Hausgemachte Bratwurst - gegrillter Schweinebauch – Leberkäse - Gulasch gekocht
Pizzaleberkäse – Hackbraten - Blaue Zipfel (in Zwiebelsud) – Cevapcici - gesalzene Knöchli - Grillhaxen gebraten - Schaschlik mit Soße - Schäufele gebraten – Schaschliktopf – Fleischküchle - Schweineroulade gefüllt
Schweinefilet gebraten
(mit Champignonrahmensoße, Pfefferrahmensoße, oder Rahmensoße)
Filettopf Pfeffer Orangengeschmack mit Kaisergemüse

Gerichte vom Schwein :

Hubertuspfanne

(Schnitzel mit Räucherbauch, Champignons, Rahmensoße)

Schweinegeschnetzeltes „Florenz“

(mit Broccoli, Champignons, Sahnesoße)

Schweinegeschnetzeltes „Puszta“

(mit Mias, Silberzwiebeln, Gurken und würziger Soße)

Schlemmersteak

(mariniertes Schweinesteak mit Mett und Kräutercremefresh überbacken)

Backofensteak St. Michael

(eingelegtes Schweinesteak mit Schinken-Tomaten-Käse überbacken)

Backofensteak Jäger Art

(eingelegtes Schweinesteak mit Pfifferlingen, Räucherbauchwürfel, Zwiebeln und Kräuterbutter)

Backofensteak Rhodos

(Zwiebeln, Oliven, Paprika und Kräutercremefresh überbacken)

Backofensteak Hawaii

(Ananas, Schinken, und Käse überbacken)

verschiedene Braten :

Holländerbraten

(gefüllt mit Käse, Schinken, Mett)

Lauchrolle

(gefüllt mit Brät und Lauchringe)

Spießbraten

(gefüllt mit Röstzwiebeln, Räucherbauch, Senf)

Schlemmerbraten

(gefüllt mit Champignons, Räucherbauch, Brät)

Bayrischer Semmelbraten

(gefüllt mit Brotwürfel, Räucherbauch, Röstzwiebeln, Mett)

Backpflaumenbraten

(gefüllt mit Backpflaumen)

Pizzabraten

(gefüllt mit Schinken, Salami, Käse, Champignons, Paprika)

Hawaiiibraten

(gefüllt mit Ananas, Schinken, Käse, Brät)

Magerer Schweinebauch

(gefüllt mit Brotwürfel, Räucherbauch, Röstzwiebeln, Mett)

Prager Schinken – Kümmelbraten – Spießbraten ungefüllt - Spanferkelbraten gerollt – Kassler –

Kassler in Brotteig

Gerichte vom Rind :

Sauerbraten

Burgunderbraten

Tafelspitz gekocht

Rinderrouladen gefüllt gebraten

Rindergeschnetzeltes Stroganoff

Gerichte vom Kalb :

Kalbsnierenbraten gebraten

Kalbsrollbraten gebraten

Gerichte vom Wild :

Wildhasenpfeffer

Hirschbarten gebraten

Wildschweinbarten gebraten

Rehbraten gebraten

Gerichte vom Geflügel :

Putenrollbraten gefüllt

(Broccoli, Käse)

Schlemmer Putenrollbarten gefüllt

(Champignons, Räucherbauch, Brät)

Hawaii Putenrollbraten gefüllt

(Ananas, Schinken, Käse, Brät)

Putenröllchen gefüllt

(Lauch und Frischkäse in Kräuter Käsesoße)

Putengeschnetzeltes Exotik mit Früchten in Currysoße

Putengeschnetzeltes Pepperonata

(Mozzarella, Tomatenpesto)

Putengeschnetzeltes Florenz

(Broccoli und Champignons)

Hähnchenbrust gefüllt

(Gorgonzola in Safransoße)

Hähnchenbrust Exotik

(ungefüllt mit Früchten in Currysoße)

Hähnchenbrust Natur gebraten in Rahmensoße

Entenbrust gebraten in Hollundersoße

Putenschnitzel gebraten

Chicken Nuggets

Hähnchenschenkel gebraten

halbe Hähnchen

Gerichte mit Fisch :

Lachsfilet Florentiner Art

(mit Blattspinat und Käse überbacken)

Lachsfilet mit Kartoffelkruste und Kräuter-Dillsoße

Beilagen :

Kartoffelklöße – Herzoginkartoffel – Kartoffelgratin – Reis – Spätzle – Gewürzreis – Bandnudeln –

Kartoffelplätzchen – Kroketten – Semmelklöße – Kartoffelwedges – Serviettenklöße – Kartoffeln –

Petersilienkartoffeln – Bratkartoffeln – Rosmarin Kartoffeln



Gemüse :

Blaukraut – Broccoli gekocht mit Sauce Hollandaise - Karotten gekocht mit Sauce Hollandaise – Speckböhnchen – Blumenkohl gekocht mit Sauce Hollandaise – Rosenkohl gekocht – Meerrettich gekocht – Sauerkraut – Karotten und Erbsen gekocht mit Sauce Hollandaise – pikantes Gemüse gebraten (Zucchini, Sellerie, Paprika, Zwiebeln, Karotten)

Salate :

Kartoffelsalat Hausfrauenart ohne und mit Speck
Krautsalat mit und ohne Speck
Gemischter Salat (Kopf und Lollo)
Karottensalat roh mit Joghurt Dressing
Karottensalat gekocht
Schichtsalat – Blumenkohlsalat – Chinakohl – Tomatensalat – Gurkensalat – Bohnensalat – Tzatziki – griechischer Bauernsalat

Salatdressing :

Joghurt – Italienisches – French

Feinkostsalate :

Nudelsalat – fränkischer Wurstsalat – Fleischsalat – Etwashäuser Bratwurstsalat – Schweizer Eiersalat – Geflügelsalat – Schinkensalat – Broccoli Schinkensalat – Kosakensalat – Leberkässalat – Heringssalat – Mexikanischer Wurstsalat – Fleischwurstsalat – Shrimps Cocktail – Schweizer Wurstsalat

Kalte Platten :

Fischplatte mit Räucherfischauswahl
Verschiedene Wurstplatten
(Hausmacher, Braten, Schinken, Aufschnitt nach Absprache)
Hackepeterigel oder Partypolnische
Fränkische Brotzeitteller
(Hausmacher, Schinken, Aufschnitt, Polnische und Käse)
Gemischte Käseplatte
(angemachter Camembert und Trauben nach Absprache)
Käsewürfel mit Trauben
Angemachter Camembert

Nachtisch :

Schokoladenmousse – Erdbeere Mousse – Vanillemousse – Mandelmousse – Waldbeere Mousse
Schwarzwälder Mousse
Rote Grütze
Cappuccino creme
Tiramisu
Fränkischer Apfeltraum
Vanillesoße



Nachtisch :

Obstsalat
Mandarinencreme
Ananas creme
Lebkuchencreme
Cookiecreme
Tropical Crème
Himbeer Mascarpone Dessert
Rotweinsmousse mit Williamsbirnen

Backwaren :

Partygebäck – Partyaugenstangen – Partywinzerstangen – Partykäsestangen – Schwarzbrot – Ciabattabrot – Zwiebelkassenbrot – Jägerkassenbrot – Franzosenbrot – Partysonne – Laugengebäck – Kornspitz – gemischte Brötchen

Stellen sie sich nach Ihren Vorstellungen ein Buffet zusammen und leiten sie uns dieses per Mail unter: info@kartmotorsport.de weiter. Wir machen Ihnen gern ein Angebot.

Wir planen Buffet´s ab 20 Personen, unter dieser Personenzahl berechnen wir einen kleinen Aufschlag.

Alle Preise sind inkl. Dekoration, Tischdecken, Besteck, Teller und alle Behältnisse. Sollten sie noch Sonderwünsche haben, so sprechen sie mit uns.

Für die Abrechnung ist die bestellte Personenzahl bindend, gerne können sie zwei Werktage vor der Veranstaltung die Personenzahl präzisieren. Hier gelten unsere Allgemeinen Geschäftsverbindungen / Sondervereinbarungen.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Veranstaltung.

Ihre

Kart Motorsport Arena Gollhofen

