

# Büffet- variationen

im  
Kultur- und  
Tagungshaus

M/KADO



eine Auswahl unserer  
besonderen Küche, die wir nach  
ihren Wünschen für Ihre Feier  
zusammenstellen

## Mediterran

### Vorspeisen

Tomate Mozzarella  
Melone mit  
Schinken  
Champignons u.  
Austernpilze mit  
frischen Kräutern  
Eingelegte Paprika  
u. Auberginen  
Gegrillte Zucchini mit Parmesan  
grüne Blattsalate mit Oliven-  
Balsamico- Vinaigrette und Zitronen-  
Senf- Dressing  
Thunfischcreme  
Tomatenbutter  
Baguette



### Hauptgerichte

Zwiebelschmortopf mit Rotwein  
und Rosmarinkartoffeln  
Putenrollbraten „provincial“  
mit Basmati- Reis  
Pasta mit Champignons und Rucola  
(vegetarisch)  
Sizilianisches Gemüse  
Gebratener Fenchel mit Tomaten

### Desserts

Mousse au chocolate  
Erdbeer- Tiramisu

## Orientalisch

### Vorspeisen

Honig- Ingwer - Möhren  
Champignons u. Austernpilze mit  
frischen Kräutern  
Curry- Zwiebeln  
Asiatisches Sprossengemüse  
Weißkohlsalat mit kandierten  
Walnüssen  
Tabouleh  
Griechischer Salat  
Schafskäse- Ajvar  
Kichererbsencreme  
Baguette

### Hauptgerichte

Lammfleisch mit  
Aprikosen und  
Sesamkartoffeln  
Putengeschnetzelt  
es in Kokos-  
Koriander- Sauce mit Basmati- Reis  
Pasta mit getrockneten Tomaten und  
Oliven (vegetarisch)  
Auberginen Tomaten mit Rosinen  
Asiatisches- Gemüse



### Desserts

Mousse au chocolate mit kandiertem  
Ingwer  
Mangocreme

## **Klassisch**

### **Vorspeisen**

Hochzeitssuppe  
Oder Spargelcreme  
Champignons u. Austernpilze mit  
frischen Kräutern  
Spinatröllchen mit Lachs u.  
Meerrettich- Frischkäse  
Rohkostplatte mit verschiedenen Dips  
Bohnensalat  
Waldorfsalat mit kandierten Walnüssen  
Avocadocreme  
Kräuter- oder Bärlauchbutter  
Baguette

### **Hauptgerichte**

Schweinebraten im Kräuterrahm mit  
Kroketten  
Putengeschnitzeltes mit Champignons  
und Basmati- Reis  
Pasta mit Brokkoli und Schafskäse  
(vegetarisch)  
Zuckerschoten u. Honigmöhren  
Mangold- Tomatengemüse

### **Desserts**

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Zitronencreme  
Oder Birnen- Mascarponecreme

## **Wahlweise zusätzlich zu allen Buffets:**

### **Käseplatte:**

Eine Auswahl verschiedener  
Käsesorten mit frischen Obst garniert



### **Fischplatte:**

Eine Auswahl verschiedener  
Fischarten wie Lachs, Forelle, Aal,  
Makrele Shrimps und Scampis



**Dies ist nur ein kleiner Ausschnitt  
aus unserem Angebot.  
Gerne stellen wir für Sie ein Büffet  
nach Ihrem Geschmack zusammen**

Wir bereiten alle Speisen aus frischen  
Zutaten selber zu. Dazu verwenden wir  
Gemüse, Obst und Milchprodukte u.a.  
Käse aus kontrolliert biologischen  
Anbau.

Gerne kochen wir für Sie auch  
ausschließlich „Bio“.

***Vieles ist möglich – fragen Sie nach  
einem individuelles Angebot***



Kultur- und Tagungshaus  
**MIKADO**

Zur Großen Höhe 4  
27243 Prinzhöfte  
Tel. 04224 – 95066  
Fax. 04224 – 95067  
email: kontakt@tagungshaus-mikado.de