

# Zu Gast im Gasthof Hartmann



## Büffet 1

Melone mit spanischen Serranoschinken,  
Mozzarella Bällchen mit Basilikum  
Kirschtomaten in einer Balsamico Reduktion  
gebratene Kräuterchampignons in Knoblauchöl  
feine holländische Matjesfilet im Kräutergarten  
Toskanischer Bohnensalat mit weißen Bohnen,  
Thunfisch und roten Schalotten  
Salatbüffet von frischen Salaten mit verschiedenen Dressings  
Rinder Bouillon mit Gemüsebrunoise, Eierstich und Fadennudeln  
Penne Carbonara klassisch in einer Sahnesauce  
Spaghetti mit Cocktailkirschen, frischen Majoran und getrüffeltem Olivenöl  
Backschinken in Burgundersauce  
Geschnetzeltes von der Putenbrust in einer herzhaften Currysauce  
Poularden Brüstchen auf Blattspinat mit frischen Kräuterchampignons  
Broccoli Röschen mit Sc. Hollandaise,  
Blumenkohl in Kräuterpanade und Vichy Karotten  
Petersilienkartoffeln, Butterreis,  
hausgemachte Spätzle und Kroketten  
Panna Cotta mit verschiedenen Fruchtsaucen  
Beerenragout mit Bourbon Vanille Schaum  
Preis pro Person ab € 21,80



# Zu Gast im Gasthof Hartmann



## Büffet 2

Saisonale Salate mit verschiedenen Dressings und Beilagen  
Caprese – Tomaten mit Mozzarella, Basilikum und würzigem Balsamico  
Edelfischplatte von geräucherten Spezialitäten  
mit Räucherlachs, Graved Lachs, Heilbutt,  
Forellenfilets, Makrelenfilets und verschiedenen Saucen  
Rinderkraftbrühe „Royal“  
Poulardenbrüstchen mit frischen Champignons und Sauce Bearnaise  
Ochsenbraten vom Angus Rind  
aus dem Ofen mit Röstzwiebeln  
pochiertes Viktoriasee Barschfilet  
auf Porree Gemüse mit einer Riesling Sauce  
Geschnetzeltes von der Putenbrust „Züricher Art“  
Gartengemüse der Saison  
hausgemachte Spätzle, Petersilienkartoffeln,  
Berner Rösti  
Schokoladenpudding mit Vanilleschaum  
Sylter Rote Grütze mit Schlagsahne  
frisch zubereiteter Obstsalat  
Preis pro Person ab € 25,50



# Zu Gast im Gasthof Hartmann



## Büffet 3

Mariniertes Grillgemüse aus Zucchini, Paprika, Auberginen und Pilzen  
Garnelen mit Cantaloup-Melone und Rucola  
Graved Lachs mit einer Dill Senf Sauce  
Caprese – Tomaten mit Mozzarella, Basilikum und würzigem Balsamicodressing  
Melone mit spanischen Serranoschinken  
Salatbüffet von frischen Salaten mit verschiedenen Dressings  
Italienischer Bauernsalat mit Paprika, Oliven, Schafskäse,  
Tomaten und Gurken  
toskanische Tomatencremesuppe mit frisch gehacktem Basilikum  
und einem Hauch Knoblauch am Tisch serviert  
Seezungenröllchen nach Kardinals Art in einer Hummercreme  
Tagliatelle mit feinen Streifen vom Parma Schinken,  
Waldchampignons und Parmesan  
zarte Schweinelendchen im Speckmantel mit einer Sc. Bearnaise  
Kalbskeule aus dem Ofen an einer Estragon Sahne  
Maispoulardenbrust im Limonen Ingwer Schaum  
gemischtes Marktgemüse,  
Kartoffelgratin mit geriebenem Parmesan überbacken,  
Rosmarinkartoffeln und Kroketten  
Salat von frischen Früchten mit Cointreau,  
Tiramisu,  
Vanilleeis mit heißen Kirschen  
preis pro Person ab € 28,80



# Zu Gast im Gasthof Hartmann



## Büffet 4

Scheiben vom geräucherten schottischen Lachsfilet mit Orangensahneerrettich

Carpaccio vom Rinderfilet

nordischer Krabbencocktail von Eismeergarnelen mit feinem schottischem Whisky  
verfeinert

Paprikaschiffchen mit Ziegenfrischkäse und Akazienhonig

Salatbüffet von frischen Salaten mit verschiedenen Dressings

Caprese – Tomaten mit Mozzarella, Basilikum und würzigem Balsamicodressing

Salat vom marokkanisch gewürzten Hähnchen mit Mango, Kirschtomaten und Kresse

Mulligatawny indische Geflügelrahmsuppe mit einer feinen Currynote

pochiertes Zanderfilet auf Gemüsestreifen mit einer Safransauce

Tagliatelle mit feinen Streifen vom Parma Schinken,

Waldchampignons und altem Parmesan

Schweinefilet mit frischen Champignons

Roastbeef im Ganzen am Büffetgeschnitten

Hähnchenbrustfiletspieße auf Wok Gemüse

Vichy Karotten, Speckböhnchen, Ratatouille provenzalisches Gemüse

Blattspinat mit Schalotten und Knoblauch

Kartoffelgratin mit geriebenem Parmesan überbacken

in der Pfanne gebräunte Wildkräuterkartoffeln, Petersilienkartoffeln, Schweizer Rösti

Weißes Schokoladenmousse mit Erdbeermark,

Bayrisch Creme mit Himbeerpüree

Käseauswahl mit Trauben

Preis pro Person ab € 31,50



# Zu Gast im Gasthof Hartmann



## Bayrisches Büffet

Sauerkrautsüppchen mit Croutons  
Nürnberger Rostbratwürstchen  
Schweinsbraten mit Schwarzbiersoße  
Tafelspitz in Meerrettichsauce  
Grillhaxen aus dem Ofen,  
angebräunter Leberkäse  
Weißwürstchen mit süßem Senf  
Wirsinggemüse, Specksauerkraut, Bayrisch Kraut  
Semmelknödeln, Kartoffelpüree, Käs 'spatzen  
Speckkartoffelsalat, Rettich Salat, Bayerischer Wurstsalat  
Brot, Brezeln und Schmalz  
Bayerisch Creme mit Kirschkompott  
Obatzter  
Bayerische Käsespezialitäten  
Preis pro Person ab € 22,50





# Zu Gast im Gasthof Hartmann



## Italienisches Büffet

Gemüsesuppe "Minestrone"  
Spaghetti mit Knoblauch und Paprika,  
Tortellini in Sahnesauce,  
Tagliatelle all'uovo mit Lachsfilet,  
Lammkotelett auf Zucchini-gemüse  
Lasagne al Forno,  
Rostbraten mit Tomaten und Oregano  
Schweineschnitzel in Marsala Sauce  
Putensaltimbocca mit Salbei und Schinken gefüllt  
Hähnchenbrust mit Paprika und Oliven  
Zucchini mit Speck und Tomaten  
Broccoli mit Schinken  
Sizilianisches Paprikatomen- Gemüse  
Blattspinat nach Genueser Art  
Thunfischsalat mit Bohnen,  
Radicchio Salat mit Eiern und Oliven  
Frische Salate der Saison mit italienischem Dressing  
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum  
Obstsalat mit Eierlikör  
Tiramisu,  
italienische Käsespezialitäten mit Brot und Trauben  
Preis pro Person ab € 27,80



# Zu Gast im Gasthof Hartmann



## Fischbuffet

Mediterrane Fischsuppe  
Schollenfilets nach Feinschmecker Art  
Thunfischfilet mit frischem Meerrettich  
Viktoriaseebarsch in einer Kokos- Curry-Sauce  
Tranchen vom Norweger Wildlachs auf Blattspinat mit Gorgonzola  
Seezungenröllchen nach Kardinals Art  
Petersilienkartoffeln  
Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
Reiskomposition, grüne Bandnudeln  
Büsumer Krabbencocktail  
Tatar von frischen Matjes  
Heringsfilets in Sahnesauce  
Forellenfilet mit Sahnemeerrettich  
Räucherlachsscheiben mit grünen Spargelstangen  
Eingelegte Bratheringe  
Matjeshappen in Knoblauchsud  
Frisches Ofen Brot und Brötchen  
Salatauswahl der Saison  
Sylter Rote Grütze mit Vanillesauce  
Rote und grüne Götterspeise mit Vanillesahne  
Preis pro Person ab 29,50



# Zu Gast im Gasthof Hartmann



## Exotisches Büffet

Indische Geflügelrahmsuppe „Mulligatawny“  
Krokodilschwanzfilet auf Mango- Currysauce  
Straußensteaks in Pernot- Pfeffersauce  
Reispfanne nach indischer Art mit Putenstreifen  
Springbockmedaillons auf Linsengemüse  
Kängurufilet in Madeira Sauce  
Straußenstreifen Süß -Sauer  
Marinierte Haifischsteaks  
pochierter Viktoriaseebarsch auf Lauchgemüse  
Frische Keniaböhnchen im Speckmantel  
Wirsinggemüse in Rahm  
Kartoffeln in Specksauce  
Bandnudeln mit Gemüsestreifen  
Kartoffelspalten mit Creme fraiche  
Broccoli Röschen mit Rosinen  
saisonale Salate mit verschiedenen Dressings  
Mangojoghurtmousse mit Limettensauce  
Frischer exotischer Obstsalat mit Gebäck  
Preis pro Person ab € 41,25





# Zu Gast im Gasthof Hartmann



## Büffet zum selber zusammenstellen

Hier bieten wir Ihnen die Möglichkeit aus der Vielzahl unserer Vorschläge Ihr ganz persönliches Büffet zusammenzustellen. Sie sollten dabei beachten, dass Sie eine bestimmte Anzahl von den Gerichten nicht unterschreiten. Das Feedback unserer Gäste hat gezeigt, dass 3-6 Vorspeisen eine ideale Auswahl für ein Büffet sind. Wir empfehlen jeweils ca. 1-4 Gerichte aus Fisch- und Meeresfrüchten, Fleisch- und Geflügel sowie 2-4 aus Beilagen, Salat- und Gemüsegerichten.

### Vorspeisen

- Melone mit spanischen Serranoschinken
  - Garnelen mit Cantaloup-Melone und Rucola
  - Roastbeef mit hausgemachter Remoulardensauce und Balsamicogürkchen
  - Graved Lachs mit einer Dill Senf Sauce
  - Mozzarella Bällchen mit Basilikum
  - Kirschtomaten in einer Balsamico Reduktion
  - gebratene Kräuterchampignons in Knoblauchöl
  - Scheiben vom geräucherten schottischen Lachsfilet mit Orangensahneerrettich
  - feine holländische Matjesfilet im Kräutergarten
  - Carpaccio vom Rinderfilet
  - Toskanischer Bohnensalat mit Thunfisch und roten Schalotten
  - Meeresfrüchtesalat
  - nordischer Krabbencocktail von Eismeergarnelen mit feinem schottischem Whisky verfeinert
  - Mariniertes Grillgemüse aus Zucchini, Paprika, Auberginen und Pilzen
  - Paprikaschiffchen mit Ziegenfrischkäse und Rosmarinhonig
- Zu allen Vorspeisen und Salaten servieren wir eine Auswahl von kleinen Brötchen und Brot

# Zu Gast im Gasthof Hartmann



## Salate

Salatbuffet von frischen Salaten mit verschiedenen Dressings

Westfälischer Kartoffelsalat mit Ei

Nudelsalat mit knackigem Gemüse

Apfel-Zwiebelsalat

nordischer Krautsalat

Italienischer Bauernsalat mit Paprika, Oliven, Schafskäse,

Tomaten und Gurken

Caprese – Tomaten mit Mozzarella, Basilikum und würzigem Balsamico

Mini Penne Salat mit Zucchini, Strauchtomaten & vielen frischen Kräutern

Salat vom marokkanisch gewürzten Hähnchen

mit Mango, Kirschtomaten und Kresse

Waldorf Salat mit frischen Walnüssen

## Suppen

Rinder Bouillon mit Gemüsebrunoise, Eierstich und Fadennudeln

Cremesuppe von feinen Wiesenchampignons mit Croutons

toskanische Tomatencremesuppe mit frisch gehacktem Basilikum und einem Hauch

Knoblauch

Mulligatawny indische Geflügelrahmsuppe mit einer feinen Currynote

Elsässer Lauchcremesuppe mit gerösteten Apfelstückchen

Steinpilzcremesüppchen mit Creme fraiche und Kräutercroutons

## Fisch

Seezungenröllchen nach Kardinals Art in einer Hummercreme

Schottisches Lachsfilet auf Tagliatelle mit einer Riesling Sahne nappiert

St. Pierre Filets in kaltgepressten Olivenöl mit Knoblauch und Kirschtomaten gebraten

pochiertes Zanderfilet auf Gemüsestreifen mit einer Safransauce

Riesengarnelen in Olivenöl mit Knoblauch, Ingwer und Chili

# Zu Gast im Gasthof Hartmann



## Fleisch und Geflügel

Ochsenbraten vom Angus Rind aus dem Ofen mit Röstzwiebeln  
zarte Schweinelendchen im Speckmantel mit einer Sc. Bearnaise  
gefülltes Schweinefilet mit Schafskäse

Schweinelendchen mit Oliven & Strauchtomaten in Rosmarinsoße  
Piccata vom Schwein – Kleine Schnitzel im Parmesan-Ei-Mantel und fruchtiger  
Tomatensoße

Roastbeef im ganzen am Büffet geschnitten  
marinierte Flank Steaks mit Pfefferschaum  
Jungschweinbraten in einer Sc. Robert

Geschnetzelt von der Putenbrust in einer herzhaften Currysauce  
Zürcher Geschnetzelt in Weißweinsahne

Kalbsragout mit Champignons und Madeirasauce - Kalbskeule aus dem Ofen an einer  
Estragon Sahne

Poularden Brüstchen auf Blattspinat mit frischen Kräuterchampignons

Puten Roulade mit grünen Spargel gefüllt

Maispoulardenbrust im Limonen Ingwer Schaum

Hähnchenbrustfiletspieße auf Wog Gemüse

Damwild Braten an einer Portweinjus

Ragout vom heimischen Wild mit Waldpilzen

## Pasta

als Beilage oder als Hauptgericht

Spaghetti mit Cocktailkirschen, frischen Majoran und getrüffeltes Olivenöl

Tagliatelle mit feiner Streifen vom Parma Schinken, Waldchampignons und Parmesan

Penne Carbonara Klassisch in einer Sahnesauce

Tortellini mit feiner Käsefüllung und Gemüse

Lasagne al forno

# Zu Gast im Gasthof Hartmann



## Gemüsebeilagen

Broccoli Röschen mit Sc. Hollandaise

Blumenkohl in Kräuterpanade

Vichy Karotten

Speckböhnchen

Zucchini Gemüse

Zuckermais

Pfannengemüse

Rahmkohlrabi

Brüsseler Rosenkohl mit durchwachsenem Speck

Apfelrotkohl nach altem Rezept

Rahmchampignons

Ratatouille provenzalische Gemüse

Blattspinat mit Schalotten und Knoblauch

Paprika-Zucchini Gemüse

Wirsing in Rahm

gemischtes Marktgemüse als Komplettbeilage

## Sättigungsbeilagen

Kartoffelgratin mit geriebenem Parmesan überbacken

-Rosmarinkartoffeln

in der Pfanne gebräunte Wildkräuterkartoffeln

Petersilienkartoffeln

Buttereis, Gemüsereis

hausgemachte Spätzle

Bandnudeln

Kroketten

Schweizer Rösti

Wedges mit Sour Cream

# Zu Gast im Gasthof Hartmann



## Dessert

### Empfehlung 2-4

Panna Cotta mit verschiedenen Fruchtsaucen

Beerenragout mit Bourbon Vanille Schaum

Salat von frischen Früchten mit Cointreau

Schokoladencreme mit Mango-Minze Püree

Schokoladenmousse mit Vanilleschaum und Pfefferminzsahe

Weißes Schokoladenmousse mit Erdbeermark

Bayrisch Creme mit Himbeerpüree

Tiramisu

Orangencreme mit Schlagrahm

Joghurt mit Heidelbeerkonfitüre und Holunderblütensirup

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Käseauswahl mit Oliven, Trauben und Kräckern

