

**Buffetvorschläge Herbst & Winter 2017/2018**

Gültig ab 22.09.2017 bis 20.03.2018

Liebe Gäste und Freunde des Heising & Adelman,

erfahren Sie im Folgenden alles rund um ein perfektes Event und Sorgen Sie für etwas Besonderes während Ihrer nächsten Veranstaltung.

Das Team vom Heising & Adelman, dass keine Wünsche offen lässt, steht Ihnen ebenso ideenreich, wie individuell bei der Planung und Umsetzung Ihrer Firmenfeier, Geburtstagsfeier oder Ihrem Workshop zur Seite.

Einen Auszug aus unserer überregionalen Kulinarik finden Sie auf den folgenden Seiten – wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihr Peter Heising

**Kleine Köstlichkeiten zum Empfang - H&A Crostini oder Canapés**

**Fleisch & Co:**

Serranoschinken und Rucola

Roastbeefscheiben mit Remoulade

Geflügellebermousse mit Apfel

Vitello tonnato

**Fisch & Co:**

Räucherlachstatar und Schnittlauchcrème

Gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Crème

Flusskrebse in Hummermayonnaise

Büsumer Krabben mit Avocadocrème

Thunfischcrème mit Sardellen und Ei

Matjes auf Pumpernickel

**vegetarisch:**

Bruschetta mit Tomaten und Basilikum

Trüffelcrème mit grünem Spargel

Oliventapenade

Zucchini mit Crème von getrockneten Tomaten

Mariniertes mediterranes Gemüse mit Olivencrème

Ziegenquarkcrème mit Tomate

**Buffet HW-1**

**Vorspeisen**

Ciabatta und Kräuterquark

Kartoffel-Lauchsuppe mit Paprikacroûtons

Gerösteter Kürbissalat mit Baby Spinat und Mandeln



**Hauptspeisen**

Maishähnchenbrust mit Kartoffel-Bohngemüse und Rosmarinjus

Lachsfilet mit Wirsing und gebackenen Kartoffeln

Tomaten-Basilikumrisotto



**Desserts**

Vanille-Crème brûlée

Rote Grütze mit Vanillesahne

**Buffet HW-2**

**Vorspeisen**

Curry-Hähnchensalat mit Äpfeln und Joghurt

Salat von Waldpilzen mit Estragon-Lauchsalat



**Hauptspeisen**

Mini Rumpsteaks mit Kartoffelgratin und geröstetem Wurzelgemüse

Rotbarsch mit Spitzkohl und Senfkartoffeln

Gemüse Lasagne



**Desserts**

Mandel-Panna Cotta mit Preiselbeeren

Zweierlei Schokoladenmousse mit Birnenragout

**Buffet HW-3**

**Vorspeisen**

Büsumer Krabben mit Avocadocrème

Vitello Tonnato

Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Ziegenquarkcrème

Getrüffelte Petersilienwurzelcrèmesuppe



**Hauptspeisen**

Geschmorte Entenkeule mit Orangen-Ingwer Rotkohl, Semmelknödelscheiben

Kabeljau mit Hummerrisotto und geröstetem Wurzelgemüse

Penne mit original Sri Lanka-Gemüsecurry



**Desserts**

Schokoladen-Joghurtkuchen mit Cranberryragout und Vanille-Sauerrahm

Passionsfrucht-Streuselschnitte

## Kölsches Büffet

### **Kalte Speisen**

„Kölsches Brett“ mit Flönz, Mettwurst, Leberwoosch und mittelaltem Gouda,

dazu Röggelchen und Zwiebelringe

Tafelspitz in Kräutervinaigrette

Heringssalat Hausfrauen Art

Krautsalat mit geröstetem Speck

Feldsalat mit Kartoffeldressing

Rheinischer Kartoffelsalat



### **Warme Speisen**

Erbsensuppe mit Mettenden



Kölsches Hämchenfleisch mit Sauerkraut

Geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinsauce mit Schnibbelbohnen

Kabeljaufilet in Senfsauce mit Schwarzwurzelgemüse

Semmelknödelscheiben

Kartoffelpüree



### **Desserts**

Kölsches Tiramisu

Apfelstrudel mit Bierschaum

Rote Grütze mit Vanillesauce

**H&A Weihnachtsbuffet**

**Vorspeisen**

Getrüffelte Petersilienwurzelcrèmesuppe

Feldsalat mit Croûtons und sahnigem Kartoffeldressing

Bergische Räucherforelle an Meerrettichsahne

Hausgebeizter Graved Lachs mit Rote Bete-Fenchelsalat

Entenbrustscheiben mit Chicorée, Orange und Granatapfel



**Hauptspeisen**

Rheinischer Sauerbraten vom Rind

Geschmorte Gänsekeulen in Spätburgunderjus

(von frischen Freiland-Gänsen aus artgerechter Haltung)

Geröstetes Wurzelgemüse

Orangen-Ingwer Rotkohl

Bergische Kartoffelklöße mit Croûtons

Kartoffelgratin



**Desserts**

Honig-Mandel-Crème brûlée

Wiener Schokoladenkuchen mit Orangensalat