

LA-Bowling Buffetvorschläge

Lassen Sie sich Inspirieren

LA-Bowling Buffet Auswahl

Buffet 1

Vorspeise

Italienische Vorspeisen
Variation:
Vitello Tonnato, Bruschetta,
Antipasti, Steinofenbaguette

Hauptspeisen

“Saltimbocca” von der Hähnchenbrust
an Tomatenrisotto

...

Linguine
in hausgemachtem Basilikum Pesto
mit geschmolzenen Kirschtomaten
und gebratenen Riesengarnelen

...

“Panzanella”
Italienischer Brotsalat mit Tomaten
und Mozzarella

Dessert

Schwarz-Weißes Duett vom
Profiterol

Buffet 2

Vorspeise

Geräucherter Lachs an Senf-Dillsauce
dazu Steinofenbaguette

...

Getrüffelte Maronencreme Suppe

Hauptspeisen

Souvide gegarte
Schweinefiletmedaillons
an Pilzrahmsoße, dazu
hausgemachte Eierspätzle

...

Gebratene Scholle
auf buntem Ofengemüse
an Zitronenbutter Soße

...

Spinatknödel mit brauner Butter,
geschmolzenen Kirschtomaten
und Parmesan

Dessert

Lebkuchenmousse mit Gewürzkirschen
und weißen Schokoraspeln

Buffet 3

Vorspeise

Dreierlei bayerische Aufstriche
dazu Laugengebäck

...

Grießnockerl Suppe

Hauptspeisen

Ofenfrischer Schweinebraten
von Schulter und Hals
an Dunkelbiersoße dazu Sauerkraut,
Kartoffelknödel und Kartoffelsalat

...

Rahmschwammerl mit Semmelknödel

Dessert

Marillenknödel mit Vanillesoße

Buffet 4

Vorspeise

Salatbar
mit buntem Blattsalat der Saison, Tomaten,
Karotten, Gurken, Paprika und Croûtons, dazu
Joghurt-Dressing, French-Dressing
und Honig-Senf Vinaigrette

...

Waldpilzcreme Suppe mit Croutons

Hauptspeisen

Sauerbraten
mit hausgemachten Eierspätzle,
Blaukraut und Preiselbeeren

...

Schweine Schnitzel Wiener Art
mit Kartoffel-Gurkensalat

...

Schupfnudel-Waldpilzpfanne

Dessert

Apelstrudel mit Vanilleeis und
Sahne

Preis
pro Person : **33,90€**

Preis
ohne Dessert: **29,90€**

Preis
pro Person : **33,90€**

Preis
ohne Dessert: **29,90€**

Preis
pro Person : **25,90€**

Preis
ohne Dessert: **21,90€**

Preis
pro Person : **29,90€**

Preis
ohne Dessert: **25,90€**

Buffet 5

Vorspeise

Rote Bete Carpaccio
mit Ziegenkäse und karamellisierten
Walnüssen

•••

Süßkartoffel-Currysuppe

Hauptspeisen

Souvide gegartes Schweinefilet
mit Kartoffelgratin, dazu Speckrosenkohl
und Pfefferrahmsoße

•••

Gebrautes Zanderfilet
mit Zitronen-Thymian Reis
und Rieslingsoße

•••

Cannelloni
mit Spinat-Ricottafüllung
auf Kirschtomatensugo

Dessert

Yogurrencreme mit
Schokochrunch

Buffet 6

Vorspeise

Knödel-Carpaccio in Honig-Senf
Marinade
mit Balsamico Pilzen und Rucola

•••

Kartoffel-Lauchsuppe mit
Kräuterschmand

Hauptspeisen

Knusprige Entenbrust
mit Orangensoße, Kartoffelknödel
und Apfelblaukraut

•••

Gebraute Scholle
auf Tomaten-Feta Risoni

•••

Caeser-Salat mit gebratenen Gnocchi,
Spinat und
geschmolzenen Kirschtomaten

Dessert

Nougatknödel auf
Kirschragout

Buffet 7

Vorspeise

Roastbeef an Feldsalat
mit Meerrettichcreme

•••

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle
und Schnittlauch

Hauptspeisen

Wildgulasch
in kräftiger Burgundersoße mit
Brezenknödel
und Speckbohnenbouquet

•••

Rotbarschfilet vom Grill, dazu Butterreis
und Mascarpone-Senf Soße

•••

“Oricchiette”
Öhrchennudeln mit Waldpilzsoße

Dessert

Schokobrownie mit Karamellsoße
und Walnusskrokant

Buffet 8

Vorspeise

Tomaten-Carpaccio mit Büffelmozzarella
an Basilikumpesto

•••

Knoblauch-Kräutercreme Suppe
mit Frischkäse

Hauptspeisen

“Piccata Milanese”
von der Hähnchenbrust in
Parmesan-Ei Hülle mit
Tomate-Sahne-Nudeln

•••

hausgemachte Lasagne Bolognese

•••

Souvide gegartes
Lachsfilet
mit Kräuter-Gnocchi
und wildem Brokkoli

Dessert

Kaffee Panna Cotta mit Mascarpone-
Creme und Schokoladenstreusel

Preis
pro Person : **33,90€**

Preis
ohne Dessert: **29,90€**

Preis
pro Person : **34,90€**

Preis
ohne Dessert: **30,90€**

Preis
pro Person : **32,90€**

Preis
ohne Dessert: **28,90€**

Preis
pro Person : **34,90€**

Preis
ohne Dessert: **30,90€**

Sortiment

Vorspeisen

Italienische Vorspeisen Variation
(Vitello Tonnato, Antipasti, Bruschetta)

Rotebeetecarpaccio mit Ziegenkäse und
karamellisierten Walnüssen

Knödelcarpaccio in Honig-Senf Marinade
mit Balsamico Pilzen und Rucola

Kürbis Bruschetta

Tomatencarpaccio mit Büffelmozzarella an
Basilikumpesto

Geräucherter Lachs an Senf-Dillsoße

Dreierlei Bayerische Aufstriche mit
Laugengebäck

Salatbar mit buntem Blattsalat der sasion,
Tomatem, Karotten, Gurken, Paprika uns
Croutuns dazu Joghurt-Dressing, Essig-Öl
Marinade und HonigSenf Vinaigrette

Roastbeef an Salat mit Meerrettichdip

Suppen

Kartoffel-Lauchcreme Suppe mit
Kräuterschmand

Süßkartoffel-Curry Suppe

Getrüffelte Maronencreme Suppe

Kürbis-Ingwercreme Suppe

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle und
Schnittlauch

Grießnockerl Suppe

Kokos-Curry Suppe mit Champignons und
Garnelen

Knoblauch-Kräutersuppe mit Frischkäse

“Gazpacho” kalte spanische Gemüse Suppe

Waldpilz Suppe mit Croutouns

Hauptspeisen

Fleisch

Sauerbraten mit hausgemachten
Eierspätzle und Blaukraut

Schweineschnitzel “Wiener Art” mit
hausgemachten Kartoffelsalat und
Preiselbeeren

Ofenfrischer Schweinebraten von
Schulter und Hals an Dunkelbiersoße
mit Kartoffelknödel und Sauerkraut

Knusprige Entenbrust auf Orangensoße
mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut

Wildgulasch in kräftiger Burgundersoße mit
Brezenknödel und Speckbohnenbouquet

Schweinefilet an Gorgonzolasoße,
dazu Gnocchi in Salbeibutter

Gelbes Kokos-Curry von der
Putenbrust mit Gemüse und Jasminreis

“Saltimbocca” von der Hähnchenbrust
auf Tomaten Risotto

Souvide gegarte Schweinefiletmedaillons mit
Pilzrahmssoße, dazu hausgemachte Eierspätzle

Souvide gegartes Schweinefilet mit
Kartoffelgratin, dazu Speckrosenkohl
und Pfefferrahmssoße

Hausgemachte Lasagne Bolognese

Pfannengyros mit Djuvec Reis,
Krautsalat und Tzaziki

Fisch

Rotbarsch vom Grill mit Butterreis
und Mascarpone-Senf Soße

Fischcurry von Lachs und Garnele
mit Wokgemüse und Duftreis

Lachsforelle mit Walnuss-
Kräuterkruste, Kartoffelstampf und
Zitronen-Thymiansoße

Gebratene Scholle auf buntem
Ofengemüse an Zitronen-Buttersoße

Linguine in hausgemachten
Basilikumpesto mit geschmolzenen
Kirschtomaten und gebratenen
Riesengarnelen

Souvide gegartes Lachsfilet mit
Kräuter Gnocchi und wildem Brokkoli

Gebratenes Zanderfilet mit
Zitronen-Thymianreis und
Rieslingsoße

Spaghetti in Limetten-Dillcreme,
Kirschtomaten, Frühlingslauch und
Räucherlachs

Gebratene Scholle mit
Tomaten-Feta Risoni

Stellen Sie sich jetzt Ihr Wunschbuffet zusammen!

Unsere Buffets sind buchbar ab 25 Personen.
Für weniger Personen gegen Aufpreis.
Kinder bis 12 Jahre werden zum halben Preis berechnet.
Alle Preise inklusive gesetzlicher MwSt.

Vegetarisch

Cannelloni mit Spinat-Ricotta Füllung auf
Kirschtomaten Sugo

Orecchiette in Waldpilzsoße

“Panzanella” Italienischer Brotsalat mit
Tomaten und Mozzarella

Spinatknödel mit brauner Butter,
geschmolzenen Kirschtomaten und Parmesan

Rahmschwammerl mit hausgemachten
Semmelknödel

Schupfnudel-Waldpilzpfanne

Linguine mit Champignons und Zucchini in
Parmesan-Sahnesoße mit Trüffelöl verfeinert

Gnocchi in fruchtiger Tomatensoße mit
Kirschtomaten und Babymozzarella

Caeser Salat mit gebratenen Gnocchi, mit
Spinat und geschmolzenen Kirschtomaten

Saftige Käsespätzle mit Röstzwiebel

Dessert

Kaffee Panna Cotta mit Mascarponecreme

Yogurreten Creme mit Schokochrunch

Mango-Passionsfrucht Mousse mit Kokossahne

Nougatknödel auf Sauerkirschragout

Marillenknödel mit Vanillesoße

Schwarz-Weißes Duett vom Profiterol mit
frischen Früchten

Kaiserschmarrn mit Apfelmus und
Zwetschegnrüster

Heidelbeer “Panna Cotta” mit karamellisierten
Haselnüssen

Schokobrownie mit Karamellsoße und
Walnusskrokant

Lebkuchenmousse mit Gewürzkirschen
weißen Schokoraseln

New York Cheesecake mit Fruchtspiegel

