



**BURG HARTENSTEIN**  
RESTAURANT, BIERGARTEN, BAR & EVENTS

Restaurant Touché – Burg 1 – 91235 Hartenstein

*Buffet-*  
*Vorschläge*  
...  
*für Hochzeiten*  
*Geburtstage*  
*und*  
*Feierlichkeiten*

**Liebe Gäste,**

**nachfolgende Buffet-Vorschläge möchten wir Ihnen als Anregung und Inspiration aufführen.**

**Des Weiteren sind eigene Wünsche, Ideen und Vorstellungen stets willkommen, und in einem persönlichen Gespräch gerne umzusetzen.**

**Ebenso sind die folgenden Buffet natürlich auch nach Ihren Wünschen frei zusammenstellbar und neu zu kombinieren.**

**Es können sowohl einzelne Gänge, ebenso Beilagen, ausgetauscht werden.**

**So können wir individuell auf Sie eingehen, wie auch vegetarische Menü oder Buffet anbieten.**

**Unsere Küche versucht stets nach gesundheitlichen Werten zu kochen, so verwenden wir ausschließlich Steinsalz, stellen unsere Gewürzmischungen selbst her, und versuchen Geschmacksverstärker, wie Glutamat, zu vermeiden.**

**Unser Fleisch kommt aus heimischen Regionen, von Metzgereien vor Ort und wird frisch zubereitet.**

**Bei Steaks vom Rind verwenden wir argentinisches Fleisch aus Freilandhaltung; unser „Salted-Dry-aged“ T-bone oder Clubsteak kommt aus der Oberpfalz!**

**Sollten Sie eine Unverträglichkeit von Lebensmitteln oder einer Zutat haben, informieren Sie uns bitte, wir werden flexibel, individuell auf Ihre Wünsche eingehen.**

## ***Bayrisch- fränkisches Traditions-Buffer***

*Rustikale Schinkenplatte, bestehend aus Delikatess- und Schwarzwälder Schinken, Senf, Meerrettich und Gewürzgurke*

*Käsebrett, verschiedene Käse mit Obatzda und Kräuterquark, Trauben, Apfel- und Birnenspalten*

*Deftige Aufschnittplatte mit Pfefferbeißern und Stadtwurst, Hausmacher Leberwürste und Preßsack*

*Forellen- und Makrelenfilet mit Baggers und Sahnemeerrettich*

\*\*\*\*

*Tomatensalat, Gurkensalat, Krautsalat, Feldsalat mit Croutons und Speckstreifen*

\*\*\*\*

*Fränkische Hochzeitsuppe mit Grießnockerln und Pfannkuchenstreifen*

\*\*\*\*

*Ofenfrischer Schweinebraten mit Bayrisch Kraut und Kartoffelknödel*

*Gebratenes Saiblingsfilet mit Mandelbrokkoli und Petersilienkartoffeln*

*Fränkische oder Nürnberger Bratwürste mit Senf*

\*\*\*\*

*Bayrisch Creme auf Fruchtsoße*

*Hausgemachte Apfelküchle mit Vanille-Zimteis*

*Preis pro Pax.: 38,50 €*

## ***Italienisches Dolce Vita-Buffet:***

*Feiner Parmaschinken und Mailänder Salami an Honigmelone*

*„Vitello Tonnato“, in Weißwein pochierte Kalbsnuß  
mit Thunfischsauce und Kapern*

*Gegrilltes Anti- Pasti Gemüse, mariniert mit  
nativem Olivenöl und Balsamico*

*Salat „Caprese“, Strauchtomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum*

*Rucolasalat mit Pinienkernen und gehobeltem Parmesan*

*\*\*\*\**

*Feines Tomatensüppchen mit gerösteten Croutons*

*\*\*\**

*Bandnudeln mit Pesto, Oliven und Tomatenkonfit*

*Piccata „Milanese“, Schweinefilet in der Parmesan-Ei-Hülle,  
Rosmarinkartoffeln*

*Lasagne vom Lachsfilet und Blattspinat in Bechamel  
und Mozzarella überbacken*

*\*\*\*\**

*Panna Cotta im Gläschen mit 2 erlei Soßenspiegel*

*Hausgemachtes Tiramisu, leckere Mascarponecrème  
mit Kaffee getränkten Löffelbiskuit und Kakao*

*Bourbon-Vanilleeis mit original Zabaione(Marsalacrème)*

*Preis pro Pax.: 44,50 €*

*zusätzlich:*

*Parmesan vom Stück mit Honig und Aceto Balsamico  
und Olio Olivio nuovo, Ananas-Traubenplatte*

*Preis pro Pax: 9,50 €*

# ***Exotisches Buffet***

*Gebackenes Gemüse in Tempura*

*Gebackene Teigtaschen Frühlingsrollen und Samosa, Sweet- Chilisauce*

*Malayische Satéspieße  
von der Pute mit Erdnussoße*

*Glasnudelsalat mit Paprikastreifen, Soja und Koriander*

\*\*\*\*

*Curry-Cocossüppchen mit Chilifäden*

\*\*\*\*

*Hähnchencurry mit Gemüse und Bambus  
Duftreis*

*Gebratene Nudeln mit Gemüsestreifen und Sojasprossen in Teriaki*

*Fischfilet in süß-sauer Soße mit Lychee*

*Mariniertes Rinderfilet auf indischem Naan- Fladenbrot*

\*\*\*\*

*Gebackene Früchte mit Honig und Vanilleeis*

*Thai Klebreis mit Mango*

*Preis pro Pax: 46,50 €*

## ***Gourmet-Feinschmecker-Buffet***

*Gegrillte Garnelenspieße an Knoblauchcrème*

*Marinierter Fenchel- Orangensalat auf Chiffonade*

*Verschiedene Blattsalate mit 2 erlei Dressing*

*Mango-Mozzarella mit Balsamicocremé und Honig*

*mit Orangenpfeffer gebeizter Lachs an Dill-Senf-Sauce auf Chicoreeschiffchen*

*Carpaccio vom Rinderfilet mariniert, gehobelter Parmesan und Rucola*

*\*\*\*\**

*Feines Hummercrémsüppchen mit Paprikawürfel*

*\*\*\*\**

*Gegrillte Poulardenbrust im Kräuterfond  
mit glaciertem Gartengemüse, Kartoffelgratin*

*rosa Kalbsfilet im Kräuter-Senfmantel „Provencal“,  
Rosmarinjus, Kartoffelkrapfen*

*Seeteufelfilet auf Tomatenkonfit, Basilikum  
und Buttertrüffelnudeln*

*\*\*\*\**

*Hausgemachtes 2 erlei Mousse au chocolat*

*Frischer Fruchtsalat mit Minze*

*Eisbombe „Surprise“ mit Grand Marnier und Mangosauce*

*„Crème Caramel auf Soßenspiegel mit Beeren ausgarniert*

*Preis pro Pax.: 59,00 €*

*Auf Wunsch passend zum Reparatur-Wein:*

*Frz. Rohmilchkäse mit Birnen- und Feigensenf*

*Preis pro Person: 10,50 €*

# Fingerfood- Buffet/Stehempfang

„Canapés“, verschieden belegt:

Mailänder Salami 2,80 €   Camembert-Apfel 2,70 €   Tomate–Mozzarella 2,70 €  
Parma 2,90 €   Frischkäse 2,20 €   Räucherlachs 2,90 €   roher Schinken 2,70 €

3 Bruscetta-Scheiben 5,90 €   oder 3 Knobi- Baguette 4,90 €

3 fränkische Vesperscheibchen rustikal  
(Schwarzbrotsscheiben mit Leberwurst, Griebenschmalz, Schnittkäse) 4,90 €

2 Melonenschiffchen mit Räucherschinken 5,90 €

2 Käsespieße gesteckt mit Kirschtomate und Olive 3,90 €

Tortillia-chips mit Salsa, pro Port. 3,50 €

2 Mozzarellasticks mit Dip 2,90 €

2 Chicken-nuggets süß- sour 2,90 €

2 ½ Baggers mit Keta-Kaviar und Sauercreme 5,90 €

2 Black tiger-Garnelen gespießt mit Oliven und Tomate 5,90 €

Spare-ribs mit BBQ-Sauce pro Port. 7,90 €

2 Nürnberger Bratwürste mit Senf 2,90 €

„Albondigas“ Fleischbällchen in Tomatenkonfit 3,50 €

1 Paar kesselfrische Weißwürste mit Brezel 5,90 €

Paar heiße Wienerle, Käsekrainer oder Krakauer 4,90 €

2 ½ Röstli mit Räucherlachs und Sauercreme 4,80 €

2 Tempura - Spieße mit Gemüse 4,50 €

*2 Saté-Spieße 5,90 €; Curry-wurst im Glas 3,90 €*

*2 Tempura - Spieße mit Huhn, Fisch oder Fleisch 6,50 €*

*2 Mini-Frühlingsrollen mit süß - sour Sauce 2,50 €*

*2 „Dim-sum“, gebackene asiatische Teigtaschen 2,90 €*

*Die jeweiligen Fingerfood-Komponenten sind Vorschläge und frei kombinierbar, der jeweiligen Teilnehmerzahl/Art des Buffets entsprechend!*

Als weitere Themenbüffets können wir auch Grillbuffet mit Countrypotatoes und Folienkartoffeln; so wie Western und Tex-Mex mit Barbeque-Chicken, Chili con Carne, Spare-Ribs, und saftige Steaks vom Grill, nach Wunsch zubereitet, anbieten.

Wir hoffen, dass diese Angebote Ihnen als Anregung dienen, Ihren Vorstellungen entsprechen und bedanken uns für Ihr Interesse.

Die einzelnen Komponenten sind selbstverständlich untereinander austauschbar und nach eigenem Wunsch, unter Berücksichtigung des Preises, frei zusammen zu stellen.

Abhängig von der Gästeanzahl sind die Vorschläge reduzierbar, oder auch zu erweitern, mindestens ca. 20 Personen zur Zusammenstellung jedoch nötig.

Bei Fragen oder persönlicher Beratung stehen wir Ihnen gerne unter der Telefonnummer+49 9152/921678  
+ 49 172/8444561 oder + 49 172/2051731  
FAX: +49 9152/928515  
e-mail: [info@restaurant-touche.de](mailto:info@restaurant-touche.de)  
zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Restaurant Touché