

# Gastronomie

## Thomas Müller



*Buffetmappe*

## **Über uns**

**Seit über 20 Jahren in Darmstadt der Spezialist für  
Cateringlösungen jeglicher Art.**

**Durch unsere jahrelange Erfahrung garantieren  
wir die beste Beratung  
und erfolgreiche Durchführung Ihres Events.  
Wir pflegen einen familiären Umgang miteinander und  
sind ein exzellent eingespieltes Team.**

**Wir bieten Ihnen bodenständige, kulinarische Speisen  
gepaart mit den neusten Food—Trends.**



**Bei unseren Buffetvariationen haben wir eine  
kleine Auswahl unseres regionalen und  
internationalen Angebots für  
Sie zusammengestellt.**

**Catering und Service für Sie bedeutet aber auch,  
dass Buffetvorschläge gemischt und neue  
Variationen im persönlichen Gespräch speziell  
auf Sie zugeschnitten und  
erarbeitet werden können.**

### Rustikal & Regional

**Ackerfrische Blattsalate mit Buttermilchdressing & Vinaigrette**

**Hessisch Antipasti - Eine Auswahl an ackerfrischen saisonalen Rohkostgemüsen**

**(geraspelt oder gehobelt) - süß-sauer angemacht**

**Pellkartoffelsalat mit kernigem Senf, roten Schalotten, Cornichons und Schnittlauchvinaigrette**

**Roastbeef „Rosa“, kalt aufgeschnitten mit Sc. Remoulade**

**Geräucherte Fischvariation mit Sahnemeerrettich, Senf-Honig-Dillsosse und Zitrone**

**Baguettekorb**

\* \* \*

**Odenwälder Krustenbraten mit Honig und Rosmarin glasiert dazu**

**Wacholder-Dunkelbiersosse**

**Catch of the day- gebratenes Fischfilet mit unserer Gewürzexplosion auf wildem Bett**

**von ackerfrischem Gemüse dazu Riesling-Dillcreme**

**Beilagen: Kartoffelgratin, Butterreis, Buttermöhrrchen & Prinzessböhnchen**

**veg. Bandnudeln mit Pilzen à la creme**

\* \* \*

**Mousse au chocolate**

**Rote Grütze mit Bourbon-Vanillecreme**



### Regionale Genüsse

**Ackerfrische Blattsalate mit Buttermilchdressing & Vinaigrette**

**Hessisch Antipasti - Eine Auswahl an ackerfrischem saisonalen Rohkostgemüsen  
(geraspelt oder gehobelt) - süß-sauer angemacht**

**Pellkartoffelsalat mit kernigem Senf, roten Schalotten, Cornichons und Schnittlauchvinaigrette**

**Roastbeef „Rosa“, kalt aufgeschnitten mit Sc. Remoulade**

**Geräucherte Fischvariation mit Sahnemeerrettich, Senf-Honig-Dillsosse und Zitrone  
Baguettekorb**

\* \* \*

**Wiener Kalbschnitzel - In Butterschmalz goldgelb gebraten mit Frankfurter Grüne Soße**

**Catch of the day- gebratenes Fischfilet mit unserer Gewürzexplosion auf wildem Bett  
von ackerfrischem Gemüse dazu Dijonsenfsoße**

**Beilagen: Salzkartoffeln, Reis, Buttermöhrrchen, Erbsen und Broccoli**

\* \* \*

**Orangenflan**

**Mousse au chocolate**



### Mediterran – die Sonne Italiens

**Antipasti – luftgetrocknetes & gegrilltes Gemüse, Grana Padano,**

**Oliven, Kapernäpfel und Grissini**

**Mozzarella di Bufala – marinierte Tomätchen, Fruchtaceto und Basilikum**

**Angus Strip loin – Tagliata mit flor de sal an**

**Pflücksalat mit Limetten-Majo und frittierten Salbei**

**Vitello Tonnato - gesottene Kalbsnuß mit leichter Thunfischcreme und Kapernäpfeln**

**Maccaronisalat „Genovese“ mit halbtrockneten Tomätchen, Pinienkerne und Rucola**

**Baguettekorb**

\* \* \*

**Saltimbocca alla Romana vom Kalb und der Maispoulade dazu Weissweinsosse**

**Catch of the day- gebratenes Fischfilet mit unserer Gewürzexplosion auf wildem Bett**

**von ackerfrischem Gemüse dazu Riesling-Dillcreme**

**Beilagen: Rosmarinkartöfelchen, Butterreis, Mandelbroccoli,**

**Buttermöhrrchen und Zuckerschoten**

**Tortellone „Giganti“ in Salbei-Nußbutter geschwenkt mit Parmesankäse und Rucola**

\* \* \*

**Panna cotta mit Himbeermark**

**Tiramisu**



### „Herbs“ Buffet

**Antipasti – luftgetrocknetes & gegrilltes Gemüse, Grana Padano,**

**Oliven, Kapernäpfel und Grissini**

**Eismeergarnelensalat mit Staudensellerie, Chili und Paprika**

**Angus Strip loin – Tagliata mit flor de sal an**

**Pflücksalat mit Limetten-Majo und frittierten Salbei**

**Baguettekorb**

\* \* \*

**Walisischer Lammrücken „Srintberg“ mit Dijon-Kräuterkruste und Rotweinjus**

**Entenbrust in Sesam-Tempura**

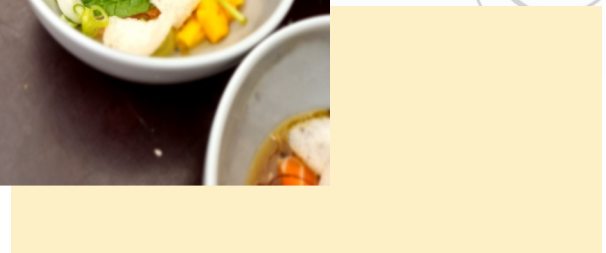
**auf braisiertem Mangold mit Thai-Currysosse**

**Beilagen: Basmatireis, Provenzalische Drillinge in Schale geschmissen und Ratatouillegemüse**

\* \* \*

**Crème brûlée**

**Mousse au chocolate**



### Feines aus dem Mittelmeer

**Feiner Wildkräutersalat mit hausgemachten Rosmarin-Croutons dazu Himbeervinaigrette**

**Caprese – Strauchtomaten und Mozzarella mit unserem Pesto**

**Antipasti Classico - gegrillte italienische Feldfrüchte mit Thymian, Oregano, Meersalz und**

**"Extra Vergine" Olivenöl mariniert**

**Prosciutto crudo mit sonnengereiften Melonenspalten**

**Fenchelsalami Spinata Pinate mit Taggiasca Oliven**

**Ital. Pennesalat mit Pachinotomanten, Parmesan, Pesto und Pinienkerne**

**Baguette**

\* \* \*

**Salzwiesen-Lamm mit Thymianduft - Pikantes Ragout mit Creme fraiché und flageolet Böhnchen**

**Catch of the day- gebratenes Fischfilet mit unserer Gewürzexplosion**

**auf wildem Bett von ackerfrischem Gemüse dazu Pernod-Pfefferrahm**

**Zitronen Pasta mit Broccoli, Zuckerschoten und Cocktailtomätchen**

\* \* \*

**Mascarponecreme mit Waldfrüchten**

**Mousse au chocolate**



## Unser Vegetarisches

Feiner Wildkräutersalat und hausgemachten Rosmarin-Brotwürfel dazu Himbeervinaigrette

Mediterraner Salat von Babystrauchtomäten, Mozzarellaperlen,

Oliven und unserem Basilikumpesto

Kräuter Tabouleh-Couscous-Salat mit viel frischem Gemüse, Basilikum, Minze,

Blatt Petersilie, Olivenöl und Zitrone

Curry-Spaghettini-Salat mit Lauchzwiebel, Nüsse, Chili und Sesam

Antipasti Classico - gegrillte italienische Feldfrüchte mit Thymian, Oregano,

Meersalz und "Extra Vergine" Olivenöl mariniert

Baguette

\* \* \*

Gelbes Gemüsecurry mit Kokosnussmilch und Sojasprossen dazu Basmatireis

Tortilla de patatas mit Gemüse und Pecorinokäse

Frontcooking Station Parmesanlaib

Wir kreieren für Sie frische Pasta aus dem Parmesanlaib und Sie können

nach Belieben gehackten Rucola, Peperoncini, Cocktailtomäten,

Trüffelöl oder einfach nur Salzflocken und Mühlenpfeffer hinzufügen.

\* \* \*

Ofengebackene Pfirsichhälften mit Ricotta, Basilikumhonig und gerösteten Pinienkerne

Panna cotta mit Erdbeermark





# Gastronomie

## Thomas Müller

### Flammlachs Buffet

Feiner Wildkräutersalat und hausgemachten Rosmarin-Brotwürfel dazu Himbeervinaigrette

Mozzarella di Bufala und Tomaten-Mango-Salsa mit Koriander

Antipasti Classico - gegrillte italienische Feldfrüchte mit Thymian, Oregano, Meersalz und  
"Extra Vergine" Olivenöl mariniert

Angus Strip loin – Tagliata mit flor de sal an Pflücksalat mit Limetten-Majo und frittierten Salbei

Tartelette mit Entenlebermousse und confierter Kumquat

Brotkorb

\* \* \*

Flammlachs

Zum Juhannus Juhla (Mittsommernacht) knüpfen wir an die alte finnische Tradition an  
und bereiten den herrlichen Feuerlachs, auch Flammlachs genannt,  
am offenen Buchenholzfeuer zu.

„Bœuf Stroganoff“ mit gebratenen Waldpilzen, roter Beete und Cornichons

Beilagen: Eierspätzle, Rosmarinkartoffeln, Prinzessböhnchen und Mandelbroccoli

Gnocchi "Burro Salvia" in Salbei-Nuss-Butter geschwenkte Gnocchi mit  
mediterranem Gemüse, Parmesan und Rucola

\* \* \*

Panna cotta mit Brombeermark

Cheesecake mit Zimtcrumble



### Grill – Buffet 1

**Gegrillte Romana-Salatherzen mit Limetten-Chili-Dressing und Ahornsirup nappiert**

**Kräuter Tabbouleh-Couscous-Salat mit viel frischem Gemüse, Basilikum, Minze,  
Blattpetersilie, Olivenöl und Zitrone**

**Mozzarella di Bufala – marinierte Tomätchen, Fruchtaceto und Basilikum**

**Horiatiki Traditioneller Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Paprika,  
Oliven, Fetakäse verfeinert mit Olivenöl, Chili und Oregano**

**Maccaronisalat „Genovese“ mit Semi getrockneten Tomätchen, Pinienkerne und Rucola  
Baguettekorb**

\* \* \*

**Frisch vom Grill:**

**Scaloppine di manzo e vitello al limone - dünnes Steak vom Rind und Kalb mit Zitrone,  
Rosmarin und Olivenöl**

**Walischer Lammhüftspieß mit Joghurt und Cumin**

**Rustikales Gemüse mediterran mariniert**

**Schafskäse mit Tomaten und Frühlingszwiebeln aus der Auflaufform mit Oregano,  
Limettenabrieb und Olivenöl**

**Rosmarinkartöffelchen**

**Dip: Chimichurri, Salsa, Sour cream und Pesto**

\* \* \*

**Frische Ananas vom Grill mit Kokos-Minzjoghurt**

**Panna cotta mit Passionsfrucht**



### Grill – Buffet 2

Gegrillte Romana-Salatherzen mit Limetten-Chili-Dressing und Ahornsirup nappiert

Kräuter Tabbouleh-Couscous-Salat mit viel frischem Gemüse, Basilikum, Minze,  
Blattpetersilie, Olivenöl und Zitrone

Mozzarella di Bufala – marinierte Tomätchen, Fruchtaceto und Basilikum

Horiatiki Traditioneller Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Paprika,  
Oliven, Fetakäse verfeinert mit Olivenöl, Chili und Oregano

Maccaronisalat „Genovese“ mit Semi getrockneten Tomätchen, Pinienkerne und Rucola  
Baguettekorb

\* \* \*

Frisch vom Grill:

Saftige und krosse Stücke vom Spanferkel aus der Region mit Rosmarin und  
Akazien-Honig glasiert

an kräftiger Dunkelbiersoße (tranchiert)

US Black Angus Bürgermeisterstück (tranchiert)

Catch of the day- Fischfilet mit Zitrone, Meersalz, Mühlenpfeffer und Olivenöl

Rosmarinkartoffelchen

Dip: Chimichurri, Salsa, Sour Cream, Senf und Tzaziki

\* \* \*

Brownie und Bayrisch Creme mit roter Grütze



### Freestyle Fingerfood

#### *Vegetarisch:*

veg. Freestyle Fingerfood Wraps

mit Gemüse, Salat und Dip - handgerollt

- O - gegrilltes Gemüse
- O - Kürbis ( Saisonware )
- O - Ziegenkäse und Feige ( Saisonware )
- O - Bruschetta Variation
- O - Mini Mozzarella mit Cocktailtomaten und unserem Pesto
- O - Laugengebäck mit versch. Creme gefüllt
- O - Cocktailgebäck ( Blätterteig gefüllt )
- O - Crepè mit Ricotta und Blattspinat gefüllt



#### *Fisch:*

Freestyle Fingerfood Wraps

mit Gemüse, Salat und Dip - handgerollt

- O - mit Lachs, oder Garnele
- O - Garnele im Filoteig auf Wakamesalat
- O - Eismeergarnelensalat mit Avocado in Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette
- O - Lachslolli
- O - Räucherlachstatar mit Kresse im Tartelette



### Freestyle Fingerfood

*Hunger auf mehr?  
Dann sprechen Sie uns an,  
was wir saisonal und  
individuell für  
Sie zaubern können.*

#### *Fleisch*

- veg. Freestyle Fingerfood Wraps  
mit Gemüse, Salat und Dip - handgerollt
- - mit Hähnchen oder Pastrami
  - - Hähnchenspiess mit Salsa
  - - Roastbeef mit Ricotta, Trüffel und Rucola
  - - kl. Schnitzelchen auf Pellkartoffelsalat
  - - kl. Hackbällchen auf Krautsalat
  - - Seranoschinken mit Melone
  - - Vitello tonnato
- ( gesottene Kalbsnuss mit Thunfischcreme )

#### *Dessert:*

- - Panna cotta mit versch. Fruchtsoßen
- - Tiramisu
- - Mousse au chocolate
- - Bratapfel mit Vanillecreme ( Saisonware )
- - Blueberry cheesecake creme
- - Obstsalat
- - griech. Joghurt mit Früchten und Nüssen

