



Büffet Vorschläge 2020

Hotel - Restaurant
Drahthammer Schloß'l
Drahthammerstraße 30 | D-92224 Amberg
Telefon: +49 (0)9621 / 7030
Telefax: +49 (0)9621 / 88424
E-Mail: info@drahtammerschloessl.de
Internet: www.drahtammerschloessl.de

Verehrte Gäste,

wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an unseren Büffet Vorschlägen, die wir mit Liebe und viel Zeit zum Detail für Sie kreiert haben.

Gerne laden wir Sie auf eine kulinarische Reise in die Kochkunst ein

Unser Küchenteam kreiert für jede Personenanzahl - privat oder geschäftlich - ein zauberhaftes Büffet. Besonderes Augenmerk legt das Drahthammer-Küchenteam dabei auf die Harmonie der Speisen. Für uns bedeutet Kochen, aus einzelnen Zutaten ein harmonisches Gericht zu zaubern. Dazu gehört auch der Qualitätsanspruch, dass ein jedes Produkt gemäß seinen Eigenschaften auf den Punkt genau zubereitet, gebraten oder gegart wird, um es dann zum perfekten Zeitpunkt anzurichten. In unserer Küche werden darum nur hochwertige, vorzugsweise aus der Region stammende Produkte, sowie Produkte zum Teil aus Übersee, die bei uns nicht erhältlich sind, verarbeitet. Die Sorgfalt in der Vor- und Zubereitung, die Freude am Ausprobieren von neuen Menükreationen und das hohe Qualitätsdenken zeichnen unser langjähriges Team ebenfalls aus.

"...Kochen ist Kunst und harte Arbeit zugleich"

Frau Michel-Trettenbach, die Chefin des Hauses, steht Ihnen jederzeit mit Rat und Tat zur Seite, dass Ihre Feierlichkeit zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

Gerne dürfen Sie einzelne Gerichte unter den Büffets tauschen und sich Ihr „eigenes“ Büffet zusammenstellen.

Familie Michel-Trettenbach & Küchenchefin Frau Shefer
mit dem gesamten Drahthammer-Küchenteam.

Büffet 1

Roastbeef mit Cocktailsauce & confierten Cherrytomaten

pochierte Lachsseite mit Sahne-Meerrettich & Gurken

Garnelen im Tempuramantel mit Avocado creme

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto & Balsamico

geräucherte Entenbrust im Crépemantel mit Feigensenf

Bauernsalat, Gurkensalat mit Joghurt & Dill,

Kraut-Karottensalat, cremiger Nudelsalat, Rote Beetesalat & Kartoffelsalat

getrüffelte Lauchcremesuppe mit gebackenen Fetakäsetaschen

geschmorte Rinderbacke mit Kartoffelgartin & Karotten-Lauchgemüse

Iberico Schweinefilet mit Pilzrahmsauce & Butterspätzle

gefüllte Hähnchenbrust mit Paprikasauce & Kräuter-Reisnudeln

gebratenes Doradenfilet mit Zitronen-Kräuterbutter & mediterranen Kartoffelgemüse

Spinatcanneloni mit Ziegenkäse & Tomatensauce

Schokoladenkuchen mit Passionsfruchtcreme

Himbeer-Joghurtmousse

Apfelschnitte mit Calvadoscreme

Vanille Crème Brûlée

Quarkkuchen mit Mandarinen

Erdbeerragout

Vanille & Schokoladeneis

Büffetpreis pro Person € 49,50

Büffet 2

Hirtenpaprika mit eingelegten Oliven & Fetakäse

Zucchini mit Auberginen-Paprikatatar

Vitello Tonnato mit knusprigem Kapern

*Babymozzarella mit Cherrytomaten, Basilikumpesto & Balsamicocrème
gebratene Champignons mit Zwiebel, Knoblauch & Ziegenkäse*

*Thunfisch-Nudelsalat, roter Paprikasalat, Radicchiosalat, italienischer Bauernsalat,
Rucola-Parmesansalat & weißer Bohnensalat mit Frühlingszwiebel*

Paprikacrèmesuppe mit Frischkäse-Chillitramezzini

Piccatta Milanese von der Putenbrust mit Tomatensauce & Gnocchi

*Saltimbocca vom Schweinefilet mit Gremolatasauce & Trüffel-Sahnetortellini
ausgelöste Ossobuco mit Pilavreis*

Spaghetti aglio olio mit Miesmuscheln & Weißwein

Thunfischlasange mit Mozzarella & italienisches Ofengemüse

Panna Cotta mit Erdbeerfruchtspiegel

Tiramisu

dreielei Schokoladenmousse

Crème Catalane

Profiterol

Himbeerragout

Vanille & Schokoladeneis

Büffetpreis pro Person € 45,50

Büffet 3

*kleine gebackene Camembert mit Preiselbeeren
knusprige Gröstlstangen mit Dijon-Senfcrème
Räucherfischvariation mit Sahne-Meerrettich
Zwiebelkuchen mit Crème Fraîche
gekochte Rinderbrust mit Tomaten-Frühlingszwiebelvinaigrette*

*Kartoffel-Gurkensalat, Tomatensalat, Gurkensalat, Feldsalat,
Bohnensalat & Rote Beetesalat*

Rinderbrühe mit verschiedenen Einlagen

*Rinderbraten mit Perlzwiebel, Champignons & Speck dazu Dauphinebällchen
Schweineroulade mit Kartoffelknödel
gekochter Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce, Salzkartoffeln & Wurzelgemüse
gebratener Saibling von Fischzucht Jenke mit Pastinakengemüse &
Rote Beetesauce
gebackener Blumenkohl mit Schnittlauch- Crème fraîche sauce*

*glasierter Apfelstrudel mit Rosinen
Schokoladenmousse
Waldbeerenragout
Eierlikörmousse
Marillenknödel mit Vanillesauce
Bayrisch Creme mit Himbeerfruchtspiegel
Vanille & Erdbeereis*

Büffetpreis pro Person € 44,50

Büffet 4

Tomate-Babymozzarellasalat mit Basilikumpesto & Aceto Balsamico,
Hawaiisalat mit Reis & Putenfleisch, Kartoffelsalat,
Bauernsalat mit Hirtenkäse & Oliven, Kraut-Karottensalat,
Gurken-Joghurtsalat, Nudelsalat mit Tomaten & Thunfisch,
Auberginen-Zucchinisalat, weißer Bohnensalat, gezupfter grüner Salat,
Kräuter dressing & Balsamicodressing

Argentinisches Rumpsteak mit Rosmarin & Thymian
Schweinefiletspieße mit Hirtenpaprika
Putenbrust mit Jaipurcurrymarinade
ausgelöste Hähnchenschenkel in Joghurt-Paprikamarinade
Lachs-Garnelenspieße mit Cherrytomaten & Zucchini
Hirtenkäse mit Tomate, Rosmarin & Thymian
Lammkebab

Rosmarinkartoffeln, Prinzessbohnen mit Speck, Knoblauchbaguette, gefüllte
Tomaten mit Reis & Ziegenkäse

Kräuterquark, Tzatziki, Barbecuesauce, Salsasauce, Knoblauchsauce, Kräuterbutter
& Trüffelcreme

Passionsfruchttarté
Rafaello neu interpretiert
Apfelküchle mit Zimt- Zucker
geschnittene Wassermelone
Joghurtmousse mit marinierten Erdbeeren
schwarze Johannisbeermousse
Vanille & Schokoladeneis

Büffetpreis pro Person € 39,50

Büffet 5

*Coleslaw, Wassermelonensalat mit Feta & Minze, italienischer Bauernsalat,
Rucolasalat mit Parmesan & Cherrytomaten, Tomaten-Gurkensalat,
Kartoffel-Eiersalat mit Staudensellerie, Nudelsalat mit Mayonnaise,
Karottensalat mit Joghurt, Rindfleischsalat mit Mais & Kidneybohnen,
Auberginensalat, gezupfter grüner Salat
Balsamicodressing & Kräuterdressing*

*24 Stunden gegartes Pulled Pork
gesmokte Rinderbrust
gegrillte Salsicciaspieß mit Bacon
Lachsfilet mit Zitronenmarinade
Argentinisches Rumpsteak mit Rosmarin & Thymian
ausgelöste Hähnchenschenkel in Joghurt-Paprikamarinade*

*gefüllte Tomaten mit Reis & Ziegenkäse
Rosmarinkartoffeln von der Süßkartoffel, Grillgemüse
& Knoblauchbaguette*

*Kräuterquark, Tzatziki, Barbecuesauce, Salsasauce, Knoblauchcrème, Kräuterbutter,
Trüffelcreme*

*Cheesecake
geschnittene Obstplatte
Erdnussbuttermousse mit karamellisierten Erdnüsse
Himbeer-Topfenmousse
Schokoladenbrownie
knusprige Apfeltasche
Vanille & Erdbeereis*

Büffetpreis pro Person € 44,50

Büffet 6

Lachs im Blätterteig mit Aiolicreme

Quiche Lorraine mit Kräutercreme & Tomatenflocken

Picandu im Engelshaarnest mit Rote Beete-Walnusschutney

Froschschenkel mit Kräuter-Knoblauchbutter & Baguette

Rindercarpaccio mit Eschalottenmarinade, Rucola & Parmesan

artoffel-Eiersalat, Gurken-Dillsalat, Karotten-Joghurtsalat, Rote-Beete-Birnensalat,

Chiccoresalat, Cous-coussalat

französische Zwiebelsuppe mit Blätterteig-Käsestange

*im ganzem gegartes Rumpsteak mit Kräuterkruste, Ofenkartoffel & mediterranes
Gemüse*

Barbarie Entenbrust a la orange mit Dauphinebällchen

sous vide gegarte Kalbsschulter mit Sherryrahmsauce & Nudelgratin

gebratener Loup de Mer mit Weißwein-Limettensauce & Venererisotto

Reissoufflé mit Gorgonzola & Birne

Vanille Cremé Brûlé

Eclair mit Creme Patissière & Schokoladenglasur

Himbeerragout

Mousse au chocolat

Apfeltarté mit Calvadosgelee

Sanddornmousse

Vanille & Erdbeereis

Büffetpreis pro Person € 58,50

Mitternachtsgerichte

*Gulaschsuppe mit Holzofenbrot
pro Person € 5,00*

*Saure Bratwürste mit Semmeln
pro Person € 4,50*

*französische Käseauswahl mit Feigensenf & Weintrauben
pro Person € 5,50*

*Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich
pro Person € 5,50*

Fingerfood / Empfang

*cremiges Kalbstatar auf Brioche
pro Person € 4,00*

*mariniertes Roastbeef auf Cocktailsauce & Dotsch
pro Person € 4,50*

*Parmaschinken-Olivenspieß
pro Person € 4,00*

*gebratene Garnele auf Guacamole
pro Person € 4,50*

*Geflügelleberpraline im Walnussbriochemantel
pro Person € 4,00*

*Zwiebelkuchen mit Schnittlauch-Crème Fraîche
pro Person € 4,00*

*Gurkenkaltschale mit Räucherlachs im Crépemantel
pro Person € 4,50*

*Ziegenkäse Cake Pop mit Apfel & Roter Beete
pro Person € 4,50*