



*Büffet*  
*Vorschläge*  
*2021*

**Hotel - Restaurant**  
**Drahthammer Schloß'**  
**Drahthammerstraße 30 | D-92224 Amberg**  
**Telefon: +49 (0)9621 / 7030**  
**Telefax: +49 (0)9621 / 88424**  
**E-Mail: [info@drahtammerschloessl.de](mailto:info@drahtammerschloessl.de)**  
**Internet: [www.drahtammerschloessl.de](http://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 Menü. 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 Menücreationen 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 Menüs tauschen und sich Ihr „eigenes“ Menü zusammenstellen.*

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

# Büffetvorschlag 1

gefüllte Auberginen mit geschmortem Rindfleisch  
confierte Lachsseite mit Sahne-Meerrettich & Gurken  
Garnelen in der Pankohaube & Guacamole Sauce  
Tomatenkäse Mille-feuille auf Frühlingszwiebel-Vinaigrette  
Melonen Boot mit Parmaschinken  
geräucherte Entenbrust-Schmand-Quiche

\* \* \*

Bauernsalat, Gurkensalat mit Joghurt & Dill,  
Kraut-Karottensalat, cremiger Nudelsalat, Rote Beete Salat & Kartoffelsalat

\* \* \*

Kresseschaumsuppe mit knusprigem Walnuss-Croûtons

\* \* \*

geschmorte Straußkeule mit Bandnudeln & Rahmkohlrabi  
Schweinefilet mit Dijon Senfsauce & Kartoffelgratin  
Hähnchenbrust mit Paprikasauce & Reismudeln  
gebratenes Rotbarbe mit Safransauce & Drillinge  
Champignonlasagne mit Parmesan & Cayenne-Pfeffersauce

\* \* \*

luftiger Schokoladenkuchen mit Vanillecrème  
Erdbeer-Joghurt-Mousse  
Ananasschnitte mit Kokoscrème  
Vanille Crème Brûlée  
Rumkugel  
Erdbeerragout  
Vanille & Schokoladeneis

Büffetpreis pro Person € 55,50

# Büffetvorschlag 2

*Fetakäse-Oliven Bruschetta  
gebratene Zucchini, Auberginen & Paprika Tatar  
Spaghetti Carbonara-Muffins  
Mozzarella mit Tomaten, Basilikum Pesto & Balsamicocrème  
Ziegenkäse mit Feigen & Portwein-Vinaigrette*

*\*\*\**

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

*\*\*\**

*Fenchelcrèmesuppe mit Blätterteig-Salsiccia-Schnitten*

*\*\*\**

*Piccata vom Kalbsrücken mit Zitronen-Kapern-Sauce & Polenta-Croûtons  
Saltimbocca vom Hähnchenfilet mit Salbeisauce & Gnocchi  
Stufato mit Kartoffel-Schalotten-Gemüse  
Spaghetti mit Kirschtomaten, Garnelen & Basilikumsauce  
Spinatlasange mit Mozzarella & Peperonata*

*\*\*\**

*Eierlikör-Tiramisu mit Amarettini  
Panna Cotta mit Himbeere & Mangofruchtspiegel  
Tartufo neu interpretiert  
Crème Catalana  
gebackene Vanillecrème-Crêpes  
Erdbeere Ragout  
Vanille & Schokoladeneis*

*Büffetpreis pro Person € 49,00*

# Büffetvorschlag 3

*Hirtenpaprika mit eingelegten Oliven & Fetakäse  
Zucchini mit Auberginen-Paprika-Tatar  
Vitello Tonnato mit knusprigem Kapern  
Babymozzarella mit Cherrytomaten-Chutney & Basilikum Pesto  
gebratene Champignons mit Zwiebel, Knoblauch & Ziegenkäse*

\*\*\*

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

\*\*\*

*Paprikacrèmesuppe mit Frischkäse-Chili-Tramezzini*

\*\*\*

*Piccata Milanese von der Putenbrust mit Tomatensauce & Gnocchi  
Saltimbocca vom Schweinefilet mit Gremolatasauce & Knoblauch-Sahnetortellini  
ausgelöste Ossobuco mit Kartoffelstampf  
Spaghetti aglio e olio mit Miesmuscheln & Weißwein  
Thunfischlasagne mit Mozzarella & italienisches Ofengemüse*

\*\*\*

*Panna Cotta mit Erdbeerfruchtspiegel*

*Tiramisu*

*Schokoladen-Mousse*

*Crème Catalana*

*Profiterol*

*Himbeerragout*

*Vanille & Schokoladeneis*

*Büffetpreis pro Person € 45,50*

# Büffetvorschlag 4

Roastbeef mit Cocktailsauce & confierten Cherrytomaten  
pochierte Lachsseite mit Sahne-Meerrettich & Gurken  
Garnelen im Tempura Mantel mit Avocadocrème  
Tomate-Mozzarella mit Basilikum Pesto & Balsamico  
geräucherte Entenbrust im Crêpe Mantel mit Feigensenf

\*\*\*

Bauernsalat, Gurkensalat mit Joghurt & Dill,  
Kraut-Karottensalat, cremiger Nudelsalat, Rote Beete Salat & Kartoffelsalat

\*\*\*

Lauchcrèmesuppe mit gebackenen Lachs-Croûtons

\*\*\*

geschmorte Rinderbacke mit Kartoffelgratin & Karotten-Sellerie-Gemüse  
Iberico Schweinefilet mit Pilzrahmsauce & Butterspätzle  
gefüllte Hähnchenbrust mit Paprikasauce & Kräuter-Reisnudeln  
gebratenes Doradenfilet mit Zitronen-Kräuterbutter  
& mediterranen Kartoffelgemüse  
Spinat-Cannelloni mit Ziegenkäse & Tomatensauce

\*\*\*

Schokoladenkuchen mit Passionsfruchtcrème  
Himbeer-Joghurt-Mousse  
Apfelschnitte mit Calvadoscrème  
Vanille Crème Brûlée  
Quarkkuchen mit Mandarinen  
Erdbeerragout  
Vanille & Schokoladeneis

Büffetpreis pro Person € 49,50

# Büffetvorschlag 5

*kleine gebackene Fetakäse mit Preiselbeeren  
knusprige Frühlingsrolle gefüllt mit Ente & Gemüse an Süß-Sauer-Sauce  
Räucherfischvariation mit Sahne-Meerrettich  
Lauchkuchen mit Crème Fraîche & Trüffel-Tapenade  
gekochte Rinderbrust mit Tomaten-Frühlingszwiebel-Vinaigrette*

*\*\*\**

*Kartoffel-Gurkensalat, Tomatensalat, Gurkensalat, Feldsalat,  
Bohnensalat & Rote Beete Salat*

*\*\*\**

*Croûtons im Sesam Mantel*

*\*\*\**

*Sauerbraten mit Blaukraut & Semmelknödel  
geschmorte Kalbsbacke mit Kartoffelpüree & Wurzelgemüse  
Schweinefilet mit Champignonsauce & Spätzle  
gebratenes Zanderfilet mit Petersiliensauce & Salzkartoffel  
Frischkäse-Kräutermaultaschen mit Tomatensauce*

*\*\*\**

*Apfelstrudel im Blätterteig mit Vanillesauce  
Schoko-Erdnuss-Mousse  
Mango-Ragout  
Waldbeere-Topfenschnitte  
Mon-Cheri-Mousse mit Schokoladenraspel  
Bayerisch Crème mit Erdbeerfruchtspiegel  
Crème Caramel  
Vanille & Erdbeereis*

*Büffetpreis pro Person € 50,50*

# Büffetvorschlag 6

*Austernmuscheln auf Eis & Zitrone  
Spinatkäseschnitten mit Tomaten Tatar  
Quiche Lorraine mit Kräuter-Schmand-Crème  
Picandou im Engelshaarnest mit Rote Beete-Walnuss-Chutney  
Kalbscarpaccio mit Eschalotten Marinade, Rucola & Parmesan*

*\*\*\**

*Kartoffel-Eiersalat, Gurken-Dillsalat, Karotten-Joghurtsalat,  
Rote Beete-Birnensalat, Thunfisch-Grüner-Bohnensalat, Couscous Salat*

*\*\*\**

*französische Zwiebelsuppe mit Blätterteig-Käsestange*

*\*\*\**

*im ganzen gegarten Rumpsteak mit Kräuterkruste,  
Ofenkartoffel & mediterranes Gemüse  
Barbarie Entenbrust a la orange mit Dauphine Bällchen  
sous vide gegarte Kalbsschulter mit Sherryrahmsauce & Nudelgratin  
gebratener Loup de Mer mit Weißwein-Limettensauce & Basmatireis  
Reissoufflé mit Gorgonzola & Birne*

*\*\*\**

*Vanille Crème Brûlée  
Eclair mit Crème Patissière & Schokoladenglasur  
Himbeerragout  
Mousse au Chocolat  
Apfeltarte mit Zimtglasur  
Sanddorn-Mousse  
Vanille & Erdbeereis*

*Büffetpreis pro Person € 58,50*



# *Büffetvorschlag 7*

*kleine gebackene Camembert mit Preiselbeeren  
knusprige Gröstl Stangen mit Dijon Senfsauce  
Lachs im Blätterteigtaschen mit Sahne-Meerrettich  
Zwiebelkuchen mit Crème Fraîche  
gekochte Rinderbrust mit Tomaten-Früherlingszwiebel-Vinaigrette im Glas*

*\*\*\**

*Kartoffel-Gurkensalat, Tomatensalat, Gurkensalat, Feldsalat,  
Bohnensalat & Rote Beete Salat*

*\*\*\**

*Rinderbrühe mit verschiedenen Einlagen*

*\*\*\**

*Rinderbraten mit Perlzwiebel, Champignons, Speck & Dauphine Bällchen  
Schweineroulade mit Kartoffelknödel & Blaukraut  
gekochter Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce,  
Salzkartoffeln & Wurzelgemüse  
gebratener Saibling mit Pastinaken-Karotten-Gemüse & Schnittlauchsauce  
gebackener Blumenkohl mit Schnittlauch-Crème-Fraîche-Sauce*

*\*\*\**

*glasierter Apfelstrudel mit Rosinen  
Schokoladen-Mousse  
Waldbeerenragout  
Eierlikör-Mousse  
Marillenknödel mit Vanillesauce  
Bayrisch Crème mit Himbeerfruchtspiegel  
Vanille & Erdbeereis*

*Büffetpreis pro Person € 44,50*

# Büffetvorschlag 8

*Lachs im Blätterteig mit Aiolicrème  
Garnelen Quiche mit Tomaten-Concassée  
Ziegenkäsepraline mit zweierlei Sesam & Feigen-Chutney  
Geflügellebermousse auf Brioche  
Rindercarpaccio mit Eschalotten Marinade, Rucola & Parmesan*

*\* \* \**

*Kartoffel-Eiersalat, Gurken-Dillsalat, Karotten-Joghurtsalat,  
Rote Beete-Birnensalat, Chicorée Salat, grüner Bohnensalat*

*\* \* \**

*Hummercrèmesuppe mit Rosmarin-Madeleine*

*\* \* \**

*im ganzen gegarter Iberico Schweinerücken mit Kräuterbutter  
mit Portweinjus & Maronenkroketten  
Coq au Vin mit Weißwein & Kartoffelgratin  
geschmorter Kalbsnackern mit Pilzrahmsauce & Bandnudeln  
gebratenes Rotbarbenfilet mit Safransauce, Butterreis & Vichy Karotten  
Spinat-Ricotta-Crêpe mit Tomatensauce*

*\* \* \**

*Schokoladen-Crème-Brûlée  
Eclair mit Vanillefüllung & Karamellglasur  
Blaubeerragout  
Weiße Mousse au Chocolat  
Zitronentarte mit kandierten Limetten-Zesten  
Galette des Rois  
Vanilleeis & Erdbeereis*

*Büffetpreis pro Person € 54,50*

# Büffetvorschlag 9

*Krautsalat, Wassermelonensalat mit Feta & Minze,  
italienischer Bauernsalat, Rucola Salat mit Parmesan & Cherrytomaten,  
Tomaten-Gurkensalat, Kartoffel-Eiersalat mit Staudensellerie,  
Nudelsalat mit Mayonnaise, Karottensalat mit Joghurt,  
Rindfleischsalat mit Mais & Kidneybohnen,  
Auberginensalat mit Knoblauchjoghurt*

*\* \* \**

*24 Stunden gegartes Pulled Pork  
gesmokte Rinderbrust  
gegrillte Salsiccia Spieße mit Bacon  
gegrillte Makrele mit Zitrone  
gegrillte Zucchini mit Rosmarin  
Argentinisches Rumpsteak  
marinierte Hähnchenschenkel in Paprika-Chili-Marinade*

*\* \* \**

*Rosmarinkartoffeln, Knoblauchbaguette, Maiskolben,  
gefüllte Tomaten mit Reis & Ziegenkäse*

*\* \* \**

*Kräuterquark, Tsatsiki, Barbecue Sauce, Salsa Sauce,  
Cocktailsauce, Knoblauchsauce & Kräuterbutter*

*\* \* \**

*Cheesecake  
geschnittene Obstplatte  
Vanille & Schokoladen-Mousse im Glas  
Himbeere-Topfen-Mousse  
Karamell- Bananenschnitte  
knusprige Apfeltasche  
Vanille & Erdbeereis*

*Büffetpreis pro Person € 44,50*

# Büffetvorschlag 10

Tomate-Baby-mozzarella-Salat mit Basilikum Pesto & Aceto Balsamico,  
Hawaiisalat mit Reis & Putenfleisch, Kartoffelsalat,  
Bauernsalat mit Hirtenkäse & Oliven, Kraut-Karottensalat,  
Gurken-Joghurtsalat, Nudelsalat mit Tomaten & Thunfisch,  
Auberginen-Zucchini-Salat, weißer Bohnensalat, gezupfter grüner Salat,  
Kräuterdressing & Balsamico Dressing

\*\*\*

Argentinisches Rumpsteak mit Rosmarin & Thymian  
Schweinefiletspieße mit Hirtenpaprika  
Putenbrust mit Jaipur-Curry-Marinade  
ausgelöste Hähnchenschenkel in Joghurt-Paprika-Marinade  
Lachs-Garnelenspieße mit Cherrytomaten & Zucchini  
Hirtenkäse mit Tomate, Rosmarin & Thymian  
Lammkebab

\*\*\*

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

\*\*\*

Kräuterquark, Tsatsiki, Barbecue Sauce, Salsa Sauce,  
Cocktailsauce, Knoblauchsauce & Kräuterbutter

\*\*\*

Passionsfruchttarte  
Raffaello neu interpretiert  
Apfelküchle mit Zimt & Zucker  
geschnittene Wassermelone  
Joghurt-Mousse mit marinierten Erdbeeren  
schwarzes Johannisbeere-Mousse  
Vanille & Schokoladeeis

Büffetpreis pro Person € 45,50

# *Fingerfood | Empfang*

*cremigtes 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 Crêpemantel  
pro Person € 4,50*

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

# 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*

*hausgemachter Flammkuchen mit Speck & Zwiebel  
pro Person € 7,50*

*hausgemachter Flammkuchen mit Lachs & Lauch  
pro Person € 9,50*

*hausgemachter Flammkuchen mit  
getrockneten Tomaten & Mozzarella  
pro Person € 9,50*