

Home Catering für
private
Veranstaltungen

**FRISCH GEKOCHT,
LIEBEVOLL ANGERICHTET
UND DIREKT ZU IHNEN
NACH HAUSE GELIEFERT.**

JAHRES ZEITEN BUFFETS

SM
SPRINGMANN
MENU

START FROM
€ 30,00 p.P.



ZUM WIESENRAIN 3 / 09350 LICHTENSTEIN
MAIL: KONTAKT@SPRINGMANN.MENU
SHOP: [HTTPS://:SPRINGMANN.MENU](https://springmann.menu)
TEL: 01629331948

Alle Gerichte online bestellbar

MÄRZ - MAI

Frühlingserwachen Buffet 1 Spargel & Kräuter

Baguette / Rucola-Pesto

Vorspeisen

Spargel / Vinaigrette / gekochtes Ei
Ziegenfrischkäse / Erdbeeren / Rhabarber
Pinsa mit Sauerrahm / Lachs / Lauch

Salate

Blattsalat / frische Kräuter / rote Zwiebel
Karottensalat / Ingwer / Orange / Apfel

Hauptgänge

Forellenfilet / Spinat
Hähnchenbrust / Kohlrabi / Erbsen
Spargelrisotto / Zuckerschoten
Kartoffelgratin / Petersilienkartoffeln

Desserts

Erdbeer-Tiramisu
Rhabarberkompott / Vanillesoße

360,00 € je 10 Personen

Frühlingserwachen Buffet 2 Leicht Mediterran

Ciabatta / Tomaten-Oliven-Tapenade

Vorspeisen

Antipasti - 4 fache
Vitello Tonnato
Caprese

Salate

Couscoussalat / Salzzitrone / Aubergine
Rucola-Parmesan

Hauptgänge

Lammkeule / Grüne Bohnen
Loup de Mare mit Gremolata / Zucchini
Gnocchi / Basilikumrahm / Cherrytomaten
Rosmarinkartoffeln / Perlcouscous

Desserts

Panna-Cotta / Zitronengelee
Mascarponecreme mit Beeren

400,00 € je 10 Personen

Frühlingserwachen Buffet 3 Frühlingsmarkt

Kartoffelbrot / Kräuterfrischkäse

Vorspeisen

Serano Schinken / Spargelsalat
Lachs-Tatar
Mini Clubsandwiches (auch Veggie)

Salate

Wildkräutersalat / Honig-Senfdressing
Bunter Frühlingsalat Primavera

Hauptgänge

Kalbsrahmgeschnetzeltes / Kohlrabi
Gebratene Garnelen / Bärlauch / Tomaten
Frühlings-Currygemüse
Butterspätzle / Zitronenreis

Desserts

Rhabarber-Baiser
Joghurt-Himbeer-Creme

420,00 € je 10 Personen

JUNI - AUGUST

Summerfeeling 1

BBQ light

- Grillbrot / Paprika-Ricotta-Dip

Vorspeisen

Melone-Schinken Spieße
Tomate-Mozzarella Türmchen
BBQ-Chicken Fingers

Salate

Nudelsalat leicht
Feta-Melonen Salat

Hauptgänge

Pulled Pork Spiders / Cole-Slaw
Zitronenhähnchen / Caponata Gemüse
Grill-Aubergine / Minzjoghurt
Country Potatos / Ofenkartoffel mit
Sauerrahm

Desserts

Limetten-Cheesecake
Maracuja-Mousse

300,00 € je 10 Personen

Summerfeeling 2

Mediterraner Strand

Fladenbrot mit Hummus

Vorspeisen

Falafel / Baba Ghanoush
Meeresfrüchtesalat
Bruschetta Trio

Salate

Griechischer Salat
Taboulé

Hauptgänge

Dorade / Ratatouille
Rosmarin-Chicken / Gemüsegratin
Pilzpfanne
Tomaten-Farfalle / Limonenkartoffeln

Desserts

Zitronen Mousse
Panna Cotta Beeren

360,00 € je 10 Personen

Summerfeeling 3

Tropic Island

Brioche mit Mango-Chili-Aufstrich

Vorspeisen

Shrimps Cocktail
Mango-Mozzarella-Caprese
Avocado-Tomaten-Tatar

Salate

Linsen-Salat
Papaya-Coleslaw

Hauptgänge

Kokos-Curry-Hähnchen / Kochbanane
Gegrillter Thunfisch / Sesam Broccoli
Gemüse-Wok
Jasminreis / Maniok Chips

Desserts

Ananas-Kokos-Creme
Mango-Mousse

400,00 € je 10 Personen

SEPTEMBER - NOVEMBER

Herbstmomente 1

Ernteküche

Kürbiskernbrot mit Kürbisaufstrich

Vorspeisen

Ziegenkäse / karamellisierter Kürbis

Birnen-Walnuss-Croutons

Kürbis-Arancini

Salate

Feldsalat / Kernöl

Rotkohlsalat

Hauptgänge

Schweinebraten / Wirsing

Lachsfilet / Steinpilzlauch

Kartoffel-Maronen-Gratin / Rosenkohl

Semmelknödel / Röstkartoffeln

Desserts

Kürbis-Cheesecake

Apfelstrudel / Vanillecreme

360,00 € je 10 Personen

Herbstmomente 2

Wild und Wald

Roggenbrot mit Preiselbeer-Butter

Vorspeisen

Wildterrine

Geräucherte Entenbrust

Pilz-Croutons

Salate

Rote Bete / Ziegenkäse

Krautsalat

Hauptgänge

Hirschgulasch / Rosenkohl

Saibling im Gemüsesud

Steinpilz-Risotto

Desserts

Schokomousse

Waldbeer-Panna Cotta

420,00 € je 10 Personen

Herbstmomente 3

Heimatgold

Walnussbrot mit Feigenaufstrich

Vorspeisen

Zwiebelkuchen / Speck / Sauerrahm

Gebratene Champignons Knoblauchcreme

Räucher-Lachs-Röllchen

Salate

Apfel-Krautsalat

Gurken-Kartoffelsalat

Hauptgänge

Geschmorte Putenkeule / Blumenkohl

Rotbarschfilet / Rahm-Weinkraut

Spätzlepfanne / Pilzragout

Rösti / Salzkartoffeln

Desserts

Apfel-Crumble

Pflaumen-Mascarpone-Amarettini Dessert

360,00 € je 10 Personen

DEZEMBER - FEBRUAR

Winterzauber 1 **Alpine Küche**

Bauernbrot mit Apfel-Zwiebel-Schmalz

Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust / Feldsalat
Pastinaken-Carpaccio / Walnussdressing
Käsespätzle-Muffins

Salate

Wintersalat / Granatapfel
Rotkohlsalat / Trockenfrüchte

Hauptgänge

Rinderbäckchen / Wurzelgemüse
Saiblingsfilet / Orangensellerie
Gebakener, gefüllter Kürbis
Kräuterreis / Knödelinos

Desserts

Bratapfel-Tiramisu
Lebkuchen-Mousse

380,00 € je 10 Personen

Winterzauber 2 **Gemütliches Kaminfeuer**

Dinkelbrot mit Preiselbeer-Frischkäse

Vorspeisen

Mini-Lauch-Quiches
Gefüllte Champignons
Hähnchenbrust / Cranberry-Salsa

Salate

Wirsingsalat / Speck
Gurkensalat / Dillsahne

Hauptgänge

Schweinefilet / Speckmantel / Kale
Zanderfilet / Rahmlauch
Wintergemüsegratin
Rosmarinkartoffeln / Gnocchi

Desserts

Spekulatius-Crème Brûlée
Nougat-Panna-Cotta

360,00 € je 10 Personen

Winterzauber 3 **Rustikal und Herzhaft**

Sauerteigbrot mit Obazda

Vorspeisen

Räucherforelle / Sahnemeerrettich
Wirsing-Rouladen / kalt aufgeschnitten
Käse Auswahl / Blätterteigstangen

Salate

Rote-Bete-Salat / Apfel
Feldsalat / Kartoffeldressing / Croutons

Hauptgänge

Rinderrouladen / Apfelrotkohl
Lachsfilet / Rahmwirsing
Pasta Aglio al Olio / Parmesan
Kartoffelklöße / Chilipolenta

Desserts

Schoko-Mousse
Winterliche Obstcrumble

380,00 € je 10 Personen

Beispielbilder von IStock by Getty Images, Fotolia, Eigene

