

Lichtenau's Buffetvariante 1

Am Buffet für Sie angerichtet

- Lichtenau's Dip Variation
Tsatsiki, Tirokafteri (leicht pikante Ricotta-Fetacreme),
Skordalia (Kartoffel-Knoblauchcreme), Humus
- gegrilltes Gemüse Antipasti
- Fetakäse aus dem Ofen
- gegrillte Peperoni
- verschiedene Blattsalate der Saison mit würziger Tomaten-Kräuter Vinaigrette
- Rucola-Wildkräutersalat mit Pinienkernen, Walnüssen, Parmesan und
Kirschtomaten an Feigen-Balsamico Vinaigrette
- "Keftedakia" Hackbällchen vom Mingolsheimer Limousin Rind
in würziger Tomatensauce
- Fischvariation mit Zander, Wolfsbarsch, Garnelen und Sepias
- "Pulled Porc" Gyros
- gegrillte Rindersteakhälfte mit geschmorten Rotweinzwiebeln
- "Schweinelenden Krassato" Tranchen vom Schweinefilet
in Weisswein-Salbeisauce und Campignons
- buntes Gemüse der Saison
- Kräuterreis
- Rosmarin-Thymian-Kartoffeln

Dessert

- Panna Cotta mit Früchten der Saison
- Mousse au Chocolat
- Griechischer Joghurt mit Honig, Nüssen und hausgemachter Feigenmarmelade

Preis pro Person 39,- €

Lichtenau's Buffetvariante 2

Am Buffet für Sie angerichtet

Mezedes und Antipasti aus dem ganzen Mittelmeerraum

- Lichtenau's Dipvariation
Tsatsiki, Tirokafteri (leicht pikante Ricotta-Fetacreme),
Skordalia (Kartoffel-Knoblauchcreme), Humus
- gegrilltes Gemüse Antipasti
- Fetakäse aus dem Ofen
- gegrillte Peperoni
- gefüllte Tomaten
- Zucchini Bratlinge
- Honigmelone mit Serranoschinken
- an Rosmarin und Thymian gebratene Sardinen mit Zitronen-Olivenöl
- frittierte Sepias mit Sojasauce
- gegrillte Champignons mit Rucola-Pesto
- gebratene Garnelen mit Tomaten-Chilisauce und Zucchiniwürfel
- gegrillte Calamaris mit Basilikum-Pesto
- in Rotwein geschmorter Oktopus mit Schalotten, Auberginen und Kichererbsen
- gegrillte Maishähnchenspieße
- Hackbällchen aus dem Ofen mit würzige Tomatensauce
- "Rinder Stifado", geschmorter Rinderbraten mit Schalotten und Karotten
- Couscous mit mediterranem Gemüse
- Provenzalisches Gemüse aus dem Ofen
- Rosmarin-Thymian Kartoffeln
- "Horiatiki" Griechischer Salat
- Rucola Wildkräutersalat mit Pinienkerne, getrocknete Feigen an
Olivenöl-Balsamico-Vinaigrette
- Meeresfrüchtesalat mit Oktopus, Sepias, Garnelen und Fenchel

Dessert

- Panna Cotta mit Früchten der Saison
- Mousse au Chocolat
- Griechischer Joghurt mit Honig, Nüssen und hausgemachter Feigenmarmelade
- Lemon Cheesecake

Preis pro Person 42,- €

Lichtenau's Buffetvariante 3

Am Buffet für Sie angerichtet

- Paprikacremesuppe
- gegrilltes Gemüse Antipasti
- gegrillte Garnelenspieße mit Avocado-Koriander-Dip
- "Spanakopita" Blätterteigpastete mit Spinat, geschmorten Schalotten und Feta gefüllt
- Kartoffel-Gemüse Auflauf mit Bechamelsauce
- verschiedene Blattsalate der Saison mit würziger Tomaten-Kräuter Vinaigrette
- gebratener Lachs in Dill-Kapernsauce
- Badischer Kartoffelsalat
- Nusslocher Kräuterbraten vom Freilandschwein in Altbier geschmort
- Tranchen von der Maishähnchenbrust an Rieslingsauce und Butterreis
- gebratene Champignons mit Schalotten, Knoblauch und Sojasauce
- Rosmarin-Thymian-Kartoffeln
- Provenzalisches Gemüse aus dem Ofen

Dessert

- Crème Brûlée mit Vanille und roten Früchten
- Früchteplatte der Saison
- Griechischer Joghurt mit Honig, Nüssen und Feigenmarmelade
- Schoko Cupcakes mit Heidelbeer-Mascarpone Topping

Preis pro Person 37,- €

Lichtenau's Buffetvariante 4

Am Buffet für Sie angerichtet

- Lichtenau's Dip Variation
- gegrilltes Gemüse Antipasti
- gegrillter grüner Spargel mit Orangen und Parmesan an Olivenöl-Balsamico Vinaigrette
- Fetakäse aus dem Ofen
- in Rotwein geschmorter Oktopus mit Schalotten, Auberginen und Kichererbsen
- gebratene Garnelen mit Tomaten-Chilisauce und Zucchiniwürfel
- Grilltomaten mit Rucola-Pesto und Fetakäse überbacken
- Meeresfrüchtesalat nach kretischer Art mit Fenchel und Kapern
- Rucola Wildkräutersalat mit Pinienkerne, getrocknete Feigen an Olivenöl-Balsamico Vinaigrette
- "Horiatiki" Griechischer Salat
- Lichtenau's traditioneller Lamnbraten aus der Schulter, 14 Stunden schonend im Ofen geschmort
- Kalbsbraten mit Wurzelgemüse, Babykartoffeln in Burgundersauce
- Lachs mit Zucchini, Auberginen, Kartoffeln in fruchtig scharfer Tomaten-Chilisauce
- gegrilltes Schwertfischfilet auf gebratenem Fenchel und Kapern
- Rosmarin-Thymian-Kartoffeln
- provenzalisches Gemüse aus dem Ofen
- griechische Reismudeln

Dessert

- Panna Cotta mit Früchten der Saison
- Tiramisu
- Früchteplatte der Saison
- Galaktobourekó (griechisches Blätterteiggebäck mit Vanille-Grieß Cremefüllung)

Preis pro Person 51,- €

Lichtenau's Buffetvariante 5

Am Buffet für Sie angerichtet

- "Soupa Avgolemono" griechische Hühnercremesuppe mit Reisklösschen
- Lichtenau's Dip Variation
- Mezedes Variation mit Zucchini Bratlingen, pikanter griechischer Bauernwurst, Paprika Florinis mit Feta, Oktopussalat
- "Horiatiki" Griechischer Salat (im Glas serviert)
- Salata "Fodele" Auberginen-Kartoffelsalat
- "Gigantes sto Fourno" Griechische Riesenbohnen mit mediterranem Ofengemüse
- The Real Greek Moussaka
- "Fileto Tsipouras" Doradenfilet mit gebratenem Fenchel und Zitronen Olivenöl
- "Arnaki Juwetsi" Ragout vom Weidelamm in feiner Tomaten-Zimtsauce und Reismudeln
- "Mosharaki Frikassee" Kalbsfrikassee nach traditioneller griechischer Art mit Artischocken, Spinat, Kartoffeln, Zitronenschaumsauce

Dessert

- Schokoladen-Feigen-Tarte mit Karamellcreme
- Bougatsa Blätterteig Gebäck mit Vanillecreme-Füllung
- Exotischer Fruchtsalat
- Crème Brûlée mit Vanille und roten Früchten

Preis pro Person 48,- €

Lichtenau's Buffetvariante 6

Am Buffet für Sie angerichtet

- Champagner-Parmesancremesuppe
- Bruchetta mit Anthotiros Käse, Olivenmarmelade und Wildkräutern
- geröstetes Roggenvollkornbrot mit Schottischem Räucherlachs an Avokado-Korriandermajonese
- Fenchelsalat mit filetierten Orangen und Kapern
- Rucola-Wildkräutersalat mit Pinienkernen, Walnüssen, Parmesan und Kirschtomaten an Feigen-Balsamico-Vinaigrette
- mediterraner Kichererbsensalat mit Linsen-Kartoffelwürfel und Fetakäse
- Rinderschmorbraten vom US-Prime Beef mit Schalotten an Tomaten-Zimt-Sauce
- "Coq au Vin" vom Französischen Freiland Schwarzfederhuhn in Rotwein geschmort mit Artischocken-Zucchini Risotto
- Seeteufel mit Babykartoffeln, Tomaten, Auberginen, Schalotten und Oliven
- Muschelrisotto mit Rotbarben-Orangenragout (saisonal)
- Griechisches Ofengemüse, eine mediterrane Gemüse-Variation aus dem Ofen

Dessert

- Lemon Cheesecake
- Lavendel Panna Cotta mit exotischem Frucht-Topping
- Griechischer Walnuss-Orangen-Kuchen mit Capuccino Basier
- Baileys-Karamell Schokoladentarte

Preis pro Person 52,- €

Lichtenau's Buffetvariante 7 / vegetarisch

Am Buffet für Sie angerichtet

- “Greek Minestrone” mit Reismudeln
- Variation Griechischer Bruchetta mit Auberginenragout und gehobeltem Gravierkäse, Anthotiros Käse mit Olivenmarmelade und Wildkräutern
- verschiedene Blattsalate der Saison an würziger Tomaten-Kräuter-Vinaigrette
- Zucchini- Kichererbsenbratlinge
- Rucola-Wildkräutersalat mit Pinienkernen, Walnüssen, Parmesan und Kirschtomaten an Feigen-Balsamico-Vinaigrette
- Fetakäse aus dem Ofen
- Couscous-Salat mit Pinienkernen, Granatäpfeln und Paprika
- ”Horiatiki” Griechischer Salat
- “Gemista-Lachanika”, Mediterranes Gemüse aus dem Ofen gefüllt mit Kräuterreis
- ”Hortopita” mit Wildkräutern und Spinat gefüllte Blätterteigpita an Joghurt-Minz-Dip
- Veggie Moussaka
- ”Fasolakia me Anginares”, Kretischer Eintopf mit frischen Stangenbohnen, Artischocken und Kartoffeln
- Auberginen-Kichererbsen-Ragout

Dessert

- Ingwer Crème-Brûlée mit Papaya Ananas Ragout
- Früchte Platte der Saison
- Baileys-Karamell-Schokoladentarte
- Griechischer Walnuss-Orangen-Kuchen mit Capuccino Basier

Preis pro Person 39,50 €



Auf Wunsch stellt Ihnen unser Küchenteam stets passend zur Saison und zum Anlass individuell eine Auswahl an internationalen Käsespezialitäten zusammen.

Wegen saisonaler Preisschwankungen kann es bei allen Buffetvarianten zu einem Aufpreis von bis zu 15% kommen! Ihr Veranstaltungsplaner wird eine nötige Preiserhöhung und mögliche Maßnahmen um diese Kostensteigerung zu relativieren, vor Ihrer Veranstaltung mit Ihnen besprechen.