



CFK Büffets und Menüs 2012

Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für unsere Büffet- und Menüvorschläge interessieren.

Nachfolgend haben wir Ihnen eine Auswahl unserer Büffets und Menüs zusammengestellt.

Gerne gehen wir aber auch auf Ihre individuellen Wünsche ein. Sie können sich beispielsweise Ihr Wunschbüffet auch nach Ihren eigenen Vorstellungen zusammenstellen und wir kalkulieren es für Sie.

Unsere Büffets sind für eine Personenzahl ab 20 Erwachsenen kalkuliert. Bei einer geringeren Personenzahl müssen die Preise neu festgelegt werden.

Beachten Sie bitte auch, dass es sich bei den nachfolgenden Preisen um Komplettpreise handelt. Es kommen bis auf Dekoration und Getränke keine weiteren Kosten mehr auf Sie zu.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Durchsehen unserer Vorschläge.

Ihr Team vom CFK

Centrum für Freizeit und Kommunikation
Zum Nassenwald 1
66583 Spiesen-Elversberg

Unsere CFK Menüvorschläge 2012 (für Gesellschaften ab 8 Personen)

Menü 1

Kerbelrahmsuppe mit
Sahnetupfer

*

Rinderschmorbraten in Rotweinjus
mit bunten Gemüsen und Kräuterspätzle

*

Variation von heller und dunkler Mousse au chocolat
auf Eierlikörspiegel

24,50 Euro pro Person

Menü 2

Bunte Blattsalate mit Kartoffeldressing,
sautierten Champignons und kross gebratenen Speckwürfeln

*

Medaillons vom Schweinefilet
an Champagner-Senf-Soße mit feinem Gemüse und Kartoffelgratin

*

Baileysparfait mit Erdbeeren aus dem Schokoladenbad

26,50 Euro pro Person

Menü 3

Bunte Blattsalate
mit gebratenen Edelfischen

*

Kalbsrücken mit Trüffeljus,
buntem Gemüse und Pommes Macaire

*

Tobleronecrème in der Schokoladen-Tulpe

36,00 Euro pro Person

Menü 4

Cappuccino von der Tomate

*

Perlhuhnbrust auf Madeirajus
mit Gemüsebouquet und Pommes Macaire

*

Buttermilchmousse auf Himbeermark

27,50 Euro pro Person

Menü 5

Kresseschaumsüppchen

*

Zanderfilet in Zuccinischuppen
auf Safransoße mit Tomatenparmesanrisotto

*

Crêpes Suzette mit Vanilleeis

28,50 Euro pro Person

Menü 6

Variation von verschiedenen Antipasti

*

Rinderfilet auf Rotweinjus
mit buntem Gemüse und Pommes dauphine

*

Mokkparfait auf Pralinensoße

38,50 Euro pro Person

Menü 7

Melonenvariation
mit luftgetrocknetem Schinken

*

Kerbelsüppchen mit Kräutercroutons

*

Seeteufelmedaillons mit leichter Ricardsoße
an tournierten Gemüsen mit Basmatireisplätzchen

*

Hausgemachtes Tiramisu

39,00 Euro pro Person

Menü 8

Salatsträußchen mit lauwarmen marinierten Scampi im Speckmantel
auf zerlassener Kräuterbutter

*

Zweierlei Tortelloni,
nappiert mit Thaicurry-Kokossoße

*

Gefüllte Maispoulardenbrust auf Portweinjus
mit glacierten Zuckerschoten
und Kartoffelgebäck

*

Ragôut
von Erdbeeren und Orangen
mit Campari parfümiert, dazu Mandel-Vanilleeis

42,50 Euro pro Person

Gerne werten wir Ihr Menü mit einem Sorbet auf.
Bitte sprechen Sie uns an.

Abhängig je nach Jahreszeit können wir Ihr Menü
mit saisonalen Produkten anpassen.

Bitte haben Sie Verständnis, dass uns die Menüauswahl acht Tage vor der
Veranstaltung vorliegen muss.

Büffet „Classic“

Vorspeisen

Großes Salatbuffet mit Dressings und Toppings
Gegrillte Mittelmeergemüse mit Schafskäse
Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken
Räucherfischvariation „Poseidon“
Brüsseler Leberterrinen mit grünem Pfeffer
Ofenfrisches Baguette

Suppe

Kartoffel-Lauchcrèmesüppchen
mit Croûtons

Warme Gerichte

Rotbarschfilet mit Estragonsenf-Soße
Geschnetzeltes von der Pute
in fruchtiger Curryrahmsauce

Dazu reichen wir:

Bunte Gemüse der Saison,
bunte Pasta, knusprige Rösti und Butterreis

Desserts

Eistorte im Baisermantel
Variation von heller und dunkler Mousse au chocolat

29,50 Euro pro Person

Büffet „Happy Day“

Vorspeisen

Großes Salatbuffet mit Dressings und Toppings
Variation von Antipasti
Melonenschiffchen mit Schinkenvariation
Tomate - Mozzarella mit Olivenöl und Balsamicoessig
Räucherfisch aus Fluss und Meer mit Sahnemeerrettich
Ofenfrisches Baguette

Suppe

Karotten-Ingwersuppe mit Crôutons

Warme Gerichte

Gebratene Hähnchenbrust mit Kresserahmsoße
Schweinefilet in Kräuter-Frischkäsesoße
Lachsfilet in Safransoße

dazu reichen wir:

Bunte Farfalle, Kräuterreis, Kartoffelgratin
und Gemüse der Saison

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesoße
Frischer Obstsalat in der Ananas
Nougat-Pralinencreme im Glas

34,00 Euro pro Person

Büffet „Don Vito“

Vorspeisen

Großes Salatbuffet mit Dressings und Toppings
Roma-Tomaten mit Pesto und Mozzarella
Verschiedene Antipasti
Carpaccio vom Rind mit einer Balsamico-Vinaigrette
und Parmesanflocken
Melone mit Coppa Schinken
Ofenfrisches Baguette

Suppe

Tomatencrèmesuppe

Warme Gerichte

Schweinelendchen „Toskana“
Piccata Milanese von der Pute in Pestorahmsoße
Doradenfilet auf mediterranem Gemüse

Dazu reichen wir:

Gegrilltes Gemüse, Capellettini Tricolore
und Rosmarinkartoffeln

Desserts

Hausgemachtes Tiramisu
Panna Cotta mit Fruchtcoulis
Zitronencreme

35,00 Euro pro Person

Büffet „Wien“

Vorspeisen

Großes Salatbuffet mit Dressings und Toppings
Rindfleischsalat im Tomatenstern
Wiener Heurigenplatte mit Roastbeef, geräucherter Putenbrust
und Estragonsenf
Geräuchertes Forellenfilet mit Oberskren
Wildpastete mit Preiselbeerobers
Ofenfrisches Baguette

Suppe

Rindssuppe mit Fritatten

Warme Gerichte

Gefüllte Kalbsbrust „Gärtnerin“
Schnitzel „Wiener Art“ mit zweierlei Soßen
Zanderfilet auf Wurzelgemüse mit Rieslingsoße

Dazu reichen wir:

Bunte Gemüseauswahl der Saison,
Butterreis, Kartoffeltaler, Schupfnudeln

Desserts

Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster
Wiener Kaffee crème
Marillenparfait im Glas

34,50 Euro pro Person

Büffet “Bella Italia”

Vorspeisen

Italienische Salatspezialitäten mit Pestovinaigrette
Auswahl an italienischen Antipasti
Vitello Tonnato mit Kapernäpfel
Tomaten mit mediterranem Gemüsesalat gefüllt
Eingelegter Ziegenkäse auf Ruccola mit Coppa Schinken
Ofenfrisches Ciabatta und Knoblauchbutter

Suppe

Mailänder Tomatensüppchen
mit frischem Basilikum

Warme Gerichte

Schweinemedallions auf Blattspinat mit Gorgonzola überbacken
Piccata von der Putenbrust alla Romana
Buntbarschfilet in Zitronensoße

Dazu reichen wir:

Mediterrane Gemüse, Risi-bisi,
Salbeignocchi und Rosmarinkartoffeln

Desserts

Capuccinocrème
Panna Cotta mit Fruchtsoßen,
Frischer Obstsalat mit Grappa parfümiert

36,50 Euro pro Person

Stand: 01. Januar 2012

Mit Erscheinen dieser Büffetvorschläge werden sämtliche ältere Büffet- und Menüvorschläge ungültig.