

Pura Luna Buffetbausteine:

Vorspeisen:

Salate:

Buntes Salat-Intermezzo
Tomaten-Zwiebel-Salat
Toskanischer Brotsalat mit Tomaten, Zwiebeln & Oliven
Mediterraner Pennesalat mit Thunfisch
Caesars Salad mit Knusperhähnchen
Kartoffelsalat mit Schnittlauchvinaigrette
Rohkoststicks mit Kräuterquark
Pura Luna Salat mit Pinienkernen und Parmesan
Feldsalat mit Himbeerdressing
Waldorfsalat mit Äpfeln, Walnüssen & Sellerie
Rucolasalat mit getrockneten Tomaten und Fetakäse
Mozzarellakugeln mit Strauchtomaten
Antipastigemüse
Oliven

Fleisch:

Mini-Hackbällchen (mit Pura Luna Senf)
Gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remoulade
Kleine Schweineschnitzel mit Limettengarnitur
Tacchina Tonnato von der Putenbrust mit feiner Thunfischcrème
Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Knusperhähnchen
Italienischer Aufschnitt

Fisch:

Räucherlachstatar auf Minirösti
Garnelen im Kartoffelnest
Marinierte Garnelen
Ganzer gebackener Lachs (1 Lachs pro 40 Personen)
Fischplatte (Räucherforelle, Lachs, Stör)

Standards:

Pane Rustico, Baguette, Pura Luna Baguette
Hausgemachte Dips:
Aioli, Fetacrème, Olivencrème, Tomatenbutter

Hauptgerichte:

Hauptgerichte 1:

Spätzle-Auflauf mit Speck, Zwiebeln + Käse
Bolognese-Lasagne
Lachs-Spinat-Lasagne
Gemüse-Lasagne
Canneloni mit Ricotta und Spinat
Nudel-Auflauf
Schupfnudelpfanne
Kartoffel-Gemüse-Pfanne
Penne Pesce (mit Lachs)
Hähnchen-Curry-Pasta
Pasta Bolognese
Pasta Italia (Rucola, Kirschtomaten, Zwiebeln, Knoblauch)
Paella mit Hähnchen und Meeresfrüchten

Hauptgerichte 2:

- Gefülltes Schweinefilet
- mit Champignons + Kräutern
 - mit Feta + getrockneten Tomaten
 - mit Datteln + Walnüssen

- Schweinebraten
- in Iserlohner-Dunkelbier-Sauce
 - in Zwiebel-Bratensauce
 - in Calvadosauce
 - mit Pfifferlingsauce

- Schweinefiletspitzen
- in Käserahmsauce
 - Pfefferrahmsauce
 - in Orangen-Pfeffer-Sauce
 - Tomaten-Gemüse-Sauce
 - Weißweinsauce

Schweinshax´n im Dunkelbiersud

Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce

Geschnetzelt von Huhn / Pute / Schwein

- in Champignon-Kräuterrahm
- alla Saltimbocca mit Parmaschinken + Salbei

Hähnchenbrust

- mit Tomate-Mozzarella überbacken
 - im Knuspermantel
- alla Picatta (mit Parmesan überbacken)

Hähnchen-Asia-Pfanne

- mit Curry und Ananas
- mit Wokgemüse und Sweet-Chili-Sauce

Saltimbocca von der Hähnchenbrust

Putenbraten in Weintraubensauce

Rinderrouladen

- klassisch gefüllt
- mit Mettenden und Senf gefüllt

Rindergulasch

mit Zwiebeln

Kohlrouladen

mit Hackfleischfüllung

Pangasius- oder Kabeljaufilet

- mit Kräuterkruste
- mit Limetten-Weißweinsauce
- auf Gemüse im Kokossud

Hauptgerichte 3:

Maispoularde in Tomaten-Gemüse-Sugo

Entenbrust in Orangen-Anissauce

Gänsekeulen in Calvadossauce

Rinderbraten

- mit Cassissauce
- mit Zwiebel-Braten-Sauce
 - mit Rosmarinjus
- mit Pfifferlingsauce
- mit Rotweinsauce

Wildgulasch mit Edelpilzen und Preiselbeeren

Geschnetzeltes vom Kalb

- in Champignon-Kräuterrahm
- alla Saltimbocca mit Parmaschinken + Salbei

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Zitronenscheiben

Lammkeulenbraten

- mit Tomatensauce
- mit Cassissauce
- mit Zwiebel-Braten-Sauce
 - mit Rosmarinjus
- mit Rotweinsauce

Schwarze Linguini aus dem Parmesanlaib

mit Hummersauce und Cocktailkrabben

Lachs- oder Zanderfilet

- mit Kräuterkruste
- mit Limetten-Weißweinsauce
- auf Gemüse im Kokossud

Beilagen:

Beilagen 1:

Röstkartoffeln
Kartoffelgratin
Gebratene Drillinge
Kroketten
Wasabi-Kartoffel-Pürree
Rosmarin-Polenta
Wildreismix
Gemüsereis
Butterspätzle
Rucola-Gnocchi
Bandnudeln
Penne
Gebratene Schupfnudeln
Serviettenknödel
Kartoffelklöße

Beilagen 2:

Gebratenes Gemüse
Buntes Gartengemüse
Pariser Karotten
Mandel-Brokkoli
Dreierlei Röschengemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Romanesco)
Frikassee vom Gartengemüse (in Sahnesauce)
Champignonpfanne
Rahmwirsing
Apfel-Rotkohl
Kaisergemüse
Speckböhnchen
Rosenkohl
Grüner Spargel
Wok-Gemüse

Dessert:

Mousse au Chocolat
Fruchtsalat mit Vanillesoße
Vollmilchschokolade aus dem Schokobrunnen
Crème Brulee
Eisbombe
Rote Grütze mit Vanille Sauce
Bayrisch Crème
Panna Cotta mit Himbeersauce
Baileys-Schokoladen-Crème
Erdbeer-Tiramisu
Schokoladen-Tiramisu
Diplomatencrème mit Rum und Schokoplittern

Saisonale Gerichte + Speisen sowie spezielle Wünsche bitte anfragen!