

UNPERFEKTHAUS BUFFET-KATALOG

Liebe Gäste,

auf den folgenden Seiten finden Sie unsere beispielhaften Buffets für Ihre Feier bei uns im Unperfekthaus.

Sie können zwischen verschiedenen Buffet-Vorschlägen wählen. Gerne berücksichtigen wir auch Ihre individuellen Vorlieben. Sagen Sie uns einfach was Sie sich wünschen.

Ihre Buffet-Auswahl wird von unserem Küchen-Team für Sie, wie vorab besprochen, am Tag der Feier frisch zubereitet. Sie bestimmen dabei natürlich den Buffet-Beginn und -Ablauf. Planen Sie auf Ihrer Feier hierfür bitte eine Buffetzeit von max. 2 Std. ein.

Zu unseren Buffets reichen wir standardmäßig eine Brotauswahl mit Kräuterbutter sowie eine Auswahl von frischem saisonalem Obst.

Wir wünschen viel Vergnügen bei der Auswahl,

Ihr Unperfekthaus-Team

Buffet „Party“

VORSPEISEN

Hausgemachter Nudelsalat nach regionalem Rezept

Italienischer Nudelsalat mit Pesto

Regionaltypischer Kartoffelsalat

Käseschnecken

Frisch gebackenes Hausbrot & Baguette mit Kräuterbutter

HAUPTSPEISEN

Herzhafte Frikadellen

Spicy Wedges

Schweineschnitzelchen

Saucenauswahl:

Ketchup, Mayonaise, Senf, Remoulade, Knoblauchsauce

NACHSPEISEN

Saisonale Obstauswahl

_____ € 21,00 pro Person _____

Buffet „Ruhrpott“

VORSPEISEN

Herzhafte Gulaschsuppe

Regionaltypischer Kartoffelsalat

Hausgemachter Nudelsalat mit Fleischwurst

Tomatenschüssel mit Zwiebeln

Frisch gebackenes Hausbrot & Baguette mit Kräuterbutter

HAUPTSPEISEN

Zwiebelkotelettes mit Senfcreme

CurryWurst nach hauseigenem Rezept

Pommes Frites

Bratkartoffeln mit Zwiebeln

NACHSPEISEN

Vanillepudding mit Kirschen

Saisonale Obstauswahl

_____ **€ 23,00 pro Person** _____

Buffet „Little Italy“

VORSPEISEN

Minestrone

klassische italienische Gemüsesuppe

Crostini überbacken mit Tomate und Mozzarella

- Diverse Antipasti -

*Buntes Schmorgemüse, Oliven, gefüllte Weinblätter,
Artischockenherzen, mit Frischkäse gefüllte Peperoni*

Knoblauchbrot

Frisch gebackenes Hausbrot & Baguette mit Knoblauchcreme

HAUPTSPEISEN

Gegrillte Salbei-Schnitzel auf Tomaten-Zucchini-Gemüse

Rosmarin-Kartoffeln aus dem Ofen

NACHSPEISEN

Zitronencreme mit einer Fruchtsauce

Saisonale Obstauswahl

_____ € 23,00 pro Person _____

Buffet „Der Pott kocht“

VORSPEISEN

*Grüner Kartoffelsalat mit buntem Gemüse,
dazu hausgemachtes Schnittlauch-Dressing*

Gurken-Sahne-Salat nach regionalem Rezept

Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Stippe

Frisch gebackenes Hausbrot & Baguette mit Kräuterbutter

HAUPTSPEISEN

Rindsrouladen

serviert mit einer Zwiebel-Speck-Sauce

Hähnchenbrust

mit einer Senfkruste serviert auf Lauch-Rahm-Gemüse

Salzkartoffeln

Möhrengemüse mit Petersilenbutter

Gebutterte Spirelli-Nudeln

Currywurst mit Pommes

Nudel-Spinat-Auflauf

NACHSPEISEN

Preiselbeer-Schicht-Dessert

Herrencreme

hausgemachter Pudding mit Rum, Schokolade und Kirschen

Saisonale Obstauswahl

_____ € 27,00 pro Person _____

Buffet „Sommerabend“

VORSPEISEN

Kirschtomatensalat mit gerösteten Zitronen

Gebackene Rote Zwiebeln mit Walnuss-Salsa

Honig-glasierte Möhrchen mit Tahin-Joghurt

Frisch gebackenes Hausbrot & Baguette mit Knoblauchcreme

HAUPTSPEISEN

Spitzkohlröllchen gefüllt mit Rinderhack in einer Pilzrahmsauce

Putenbraten mit einer Rieslingsauce und frischen Kräutern

Geschmorte Süßkartoffeln mit Orange

Spinat-Tagliatelle

Blumenkohl gebraten mit Käse-Nuss-Brösel

Bunter Mangold mit Ziegenkäse

NACHSPEISEN

Hagebuttenmousse

Mandeljoghurt mit Weintrauben aus dem Ofen

Saisonale Obstauswahl

_____ € 26,50 pro Person _____

Buffet „Mediterran“

VORSPEISEN

Rucolasalat mit Parmesanvinaigrette, Kirschtomaten & Peperonata

*Klassisches Bruschetta mit Tomate, Knoblauch, Basilikum & Zwiebeln
und Grünes Bruschetta mit Gurke, Pfeffer, Lauch & Rucola*

- Caprese -

Salat von Tomaten, Mozzarella, Basilikum & Crema di Balsamico

- Gemischte Antipasti -

*Buntes Schmorgemüse, gefüllte Peperoni und Champignons, Kapernäpfel,
schwarze und grüne Oliven, Artischokkengremolata*

Frisch gebackenes Hausbrot & Baguette mit Kräuterbutter

HAUPTSPEISEN

*Duett von Saltimbocca und Piccata von der Pute
mit einer feurig-fruchtigen Tomatensauce*

Ratatouille - Tomaten-Gemüseragout mit Knoblauch

Gnocchi mit Pesto und Parmesan

Tagliatelle

Ofenkartoffeln mit Salz und Thymian

NACHSPEISEN

Beeren-Tiramisu

Saisonale Obstauswahl

_____ € 27,00 pro Person _____

Buffet „Sommerfest“

VORSPEISEN

Gegrillte Kirschtomaten auf Büffelmozzarella mit Chilizucker

Quinoa-Erdbeersalat mit Babyspinat und Avocado

Quiche mit grünem Spargel (n.S) und jungen Möhrchen

Frisch gebackenes Hausbrot & Baguette mit Knoblauchcreme

HAUPTSPEISEN

Gegrilltes Lachsfilet mit einer Bärlauchsauce

Zitronen-Hähnchenbrust auf jungem Gemüse

Sommerliche Lasagne mit jungem Spinat und Pinienkernen

Geschmorte Böhnchen mit Petersilienpesto

Kohlrabi-Karottengemüse, verfeinert mit Haselnusskrokant

In Salbei geschwenkte Gnocchi

Petersilienkartoffeln

NACHSPEISEN

Panna Cotta mit Johannisbeersauce

Melonen-Erdbeersalat mit einem Hauch Basilikum

Zitronencreme mit einer Fruchtsauce

Saisonale Obstauswahl

_____ € 29,50 pro Person _____

Buffet „BBQ“

- nur für Feiern von Juni bis September buchbar -

VORSPEISEN

Frische Salatbar: gemischte Blattsalate, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Paprika, Möhren und Fetakäse zum kombinieren, dazu eine Balsamico-Vinaigrette & ein Honig-Senf-Dressing

Regionaltypischer Kartoffelsalat & Italienischer Kartoffelsalat

Gemischte Antipasti

Buntes Schmorgemüse, Oliven gefüllte Weinblätter, mit Frischkäse gefüllte Champignons & Peperoni, Artischockenherzen

Knoblauchbrot & Paprika-Chili-Brot

Frisch gebackenes Hausbrot & Baguette mit Kräuterbutter, Aioli, Kräuterquark & Chili-Erdnuss-Dip

HAUPTSPEISEN

Bratwurst / Frikadellen

Schweinenackensteaks / Rinderhüftsteaks / Hähnchenkeulen / Putenbruststeaks / Scampispieße

Maiskolben / Gemüse-Tofu-Spieße / Grillkäse

Kartoffelgratin / Würzige Kartoffelecken / Nudelauflauf

NACHSPEISEN

Gegrillte Ananas mit Honig

Vanillecreme mit frischen Früchten

Saisonale Obstauswahl

_____ **€ 29,50 pro Person** _____

Buffet „Naturfreude“

- vegetarisch -

VORSPEISEN

Erbsencremesüppchen verfeinert mit Minze

Spinatstrudel mit Schafskäse, dazu Knoblauchjoghurt

Frische Salatbar

*gemischte Blattsalate, Tomate, Gurke,
Zwiebeln, Paprika, Möhren und Fetakäse zum kombinieren,
dazu eine Balsamico-Vinagrette & ein Honig-Senf-Dressing*

Frisch gebackenes Hausbrot & Baguette mit Knoblauchbutter

HAUPTSPEISEN

Mangoldröllchen mit einer mediterranen Bulgurfüllung

Zuckerschoten-Risotto verfeinert mit Weißwein und Nüssen

Süßkartoffel-Orangen-Auflauf

Brokkoli mit einer Salz-Mandelkruste

NACHSPEISEN

Orangen-Rosmarin-Tiramisu

Bunter Obstsalat mit einer Vanille-Kurkuma-Sauce

Saisonale Obstauswahl

_____ € 26,00 pro Person _____

Buffet „Bunter Garten“

- *vegetarisch* -

VORSPEISEN

Kürbis-Kokossuppe mit Ingwer & Chili verfeinert

Parmesan-Kräuter-Muffins mit gerösteten Kernen

Blätterteigschnecken mit Pesto Rosso und Käse

*Wildkräutersalat mit Tomaten, Paprika, Gurke,
Zwiebeln, Croutons, Kürbiskernen und einer Waldbeeren-Vinaigrette*

Frisch gebackenes Hausbrot & Baguette mit Kräuterbutter

HAUPTSPEISEN

*Lasagne vom Mangold und geschmortem Paprika,
mit Schafskäse überbacken*

*Bratkartoffelpfanne
mit grünen Bohnen, roten Zwiebeln & frischen Waldpilzen*

Kartoffel-Brokkoli-Auflauf

NACHSPEISEN

Vanillecreme mit marinierten Zitrusfrüchten

Kokos-Panna Cotta mit frischer Ananas

Saisonale Obstauswahl

€ 27,50 pro Person

Buffet „Grüne Liebe“

- *vegan* -

VORSPEISEN

Apfel-Sellerie-Rohkost-Salat mit Walnüssen

Mediterraner Bulgursalat mit Rosinen & Nüssen

Grüner Kartoffelsalat mit Kräutern, Kernen und Kürbiskernöl

*Frisch gebackenes veganes Brot & veganes Baguette
mit veganer Kräuterbutter, veganer Aioli und Chili-Erdnuss-Tofu-Creme*

HAUPTSPEISEN

Tofu-Gemüse-Spieße mit Paprika-Pesto

*Orientalische Gemüse-Cous Cous-Pfanne
verfeinert mit Koriander & Nüssen*

Soja-Medaillons mit einer Champignon-Rahmsauce

Buntes gebratenes Paprika-Lauch-Gemüse

Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Rosmarin

NACHSPEISEN

Kokos-Panna Cotta mit Frucht-Topping

Apfel-Crumble mit Vanillesauce

Saisonale Obstauswahl

_____ € 26,00 pro Person _____

Unperfekthaus-Spezial „Sonntags-Brunch“

*Dieses Angebot gilt ausschliesslich für Sonntag und Feiertage
und nur im Zeitraum von 10:00 - 15:00 Uhr.*

Der Preis ist inkl. alkoholfreier Heiss- & Kaltgetränke zur Selbstbedienung.

Die Mindestabnahme für dieses Angebot liegt bei 50 Personen.

- Zum Frühstück -

Auswahl von frisch gebackenen Brötchen, Broten sowie Croissants

Diverse Aufschnitte von Wurst- & Käsesorten

*Verschiedene Aufstriche wie Marmeladen, Nutella, Honig,
vegane Pflanzencremes, Butter, Margarine etc.*

Frischer Obstsalat, dazu Joghurt

Müsli, Cornflakes & Smacks mit Milch

Rührei

Gebratener Speck

Baked Beans

Nürnberger Rostbratwürstchen

Pancakes mit Ahornsirup

Gebeitzter Lachs mit Sahnemeerrettich

Roast Beef mit Remoulade

Unperfekthaus-Spezial „Sonntags-Brunch“

- Zum Mittag -

VORSPEISEN

*Frische Blattsalate mit Croutons und gerösteten Nüssen,
dazu eine hausgemachte Vinaigrette*

*Orientalischer Kichererbsensalat
mit Gemüse, Nüssen, Rosinen und frischem Koriander*

Klassischer Kartoffelsalat

HAUPTSPEISEN

Geschmorte Schweinebäckchen in einem Balsamicojus

Frisches Marktgemüse der Saison

Kartoffelgratin

Spätzle

*Pasta Pesto mit Kirschtomaten, Zucchini
& gerösteten Pinienkernen, dazu Parmesan*

NACHSPEISEN

*Duett von weisser und dunkler Mousse au Chocolat,
dazu frische Beeren der Saison*

_____ € 45,00 pro Person _____

Buffet „Oktoberfest“

- nur für Feiern im September und Oktober buchbar -

VORSPEISEN

Herzhafte Kartoffelsuppe, verfeinert mit Lauch und Speckwürfeln

*Obatzter serviert mit Pfefferbirnen,
mariniertem Rettich und Rapunzelsalat*

Leberkäs im Brotteig gebacken, dazu süßer Senf

Frisch gebackenes Hausbrot & Baguette mit Kräuterbutter

HAUPTSPEISEN

Spießbraten mit einer Zwiebel-Biersauce

Knusper-Hendl mit Kräutern und Knoblauch

Serviettenknödel mit Speckstippe

Röstkartoffeln mit Zwiebeln

Pfifferling-Pfännchen verfeinert mit einem Weißweinrahm

Spätzle mit Rahmspinat

NACHSPEISEN

Frische Brezeln

Bayrische Creme mit Zwetschgenkompott

Saisonale Obstauswahl

_____ € 28,50 pro Person _____

- Buffet Extras -

- MITTERNACHTS-SNACKS -

Regionaltypische CurryWurst mit Brot € 3,50 p.P.

Vegetarische CurryWurst mit Brot € 3,50 p.P.

Chili con Carne mit Brot € 6,50 p.P.

Chili con Tofu mit Brot (vegan) € 6,50 p.P.

Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch, dazu Brot € 6,50 p.P.

Käse-Lauch-Suppe, dazu Brot € 6,50 p.P.

Käseplatte mit frischem Obst € 5,50 p.P.

*Die Berechnung der Mitternachts-Snacks erfolgt pro Person
und orientiert sich dabei an der Gesamtpersonenzahl Ihrer Veranstaltung.*

Die Mindestabnahme pro Gericht liegt bei 50 Personen.

*Diese Gerichte sind nur zusätzlich zu bereits gewählten Buffets zu wählen und können nicht
einzeln - also ohne bestehende Buffetauswahl - bestellt werden.*

- KUCHEN -

Unser Kuchen ist hausgemacht und wird als Blech angeboten. Pro Blech können 16 Stücke geschnitten werden.

Gedeckter Apfelkuchen € 40,00 pro Blech

Wiener Kirsch € 40,00 pro Blech

Mamorkuchen € 32,00 pro Blech

Kirsch-Streuselkuchen € 32,00 pro Blech

Straciatella-Bananen-Schokokuchen € 48,00 pro Blech

Donau Welle € 48,00 pro Blech

Bienenstich € 48,00 pro Blech

*Fehlt ein Kuchen nach Ihrem Geschmack? Sprechen Sie uns an, wir können Ihnen bestimmt weiter helfen!
Auf Wunsch können wir auch vegane Kuchen anbieten.*

- KINDER-GERICHTE -

*Für Kinder bis 12 Jahren machen wir eine Ausnahme:
Hier bereiten wir entsprechend vor, anhand der Zahl der zu erwartenden Kinder.*

Pommes mit Ketchup & Mayo € 2,50 pro Kind

Pasta mit Tomatensauce € 4,50 pro Kind

Hähnchen-Nuggets € 3,50 pro Kind