

Buffet

Italienisches Buffet „di prima qualità“

- Gegrillte Antipasti von eingelegten Champignons, Paprika, Auberginen und Zucchini
- Vitello Tonnato von zartem Kalbsfleisch mit Thunfischcreme
- Carpaccio vom zarten Rinderfilet mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan
- Kalbsgeschnetzeltes „Toscana“ zartes Kalbsgeschnetzeltes mit mediterraner Gemüsehaube überbacken in leichter Tomatensauce
- italienisches Lammragout auf frischem Gemüsebett
- Kartoffelgratin, Bandnudeln
- kleines Salatbuffet aus frischen Salaten mit leichtem Dressing
- Baguettebrote und Kräuterbutter
- Dessert:
 - Panna Cotta mit Mangohaube und Amarettomousse mit Amarettinos

ab 15 Personen

pro Person **33,50€**

Buffet „Italienisch“

- Tomate Mozzarella
- Parmaschinken auf Honigmelone
- Mozzarella im Zucchinimantel
- Italienische Kräuterrahmsuppe mit Gorgonzola und Pinot Grigio
- Hähnchenbrust „Toscana“ gegrillte Hähnchenbrüstchen in feiner Tomatensauce, mit Käse überbacken
- Italienische „Nudellachspfanne“ zartes Lachsfilet mit grünem Spargel und frischen
- Tomaten auf Nudelbett in einer hellen Sauce mit einem Hauch Knoblauch
- Grillschinken „Honigkruste“ mit Remouladensauce und Currysauce
- Kartoffelgratin
- Salatbuffet aus frischen Salaten der Saison
- verschiedene Dressings
- kleiner Brotkorb und Butter
- Dessert:
 - Vanillemousse mit Himbeersauce

ab 12 Personen

pro Person **21,50€**

Mediterranes Buffet

- gegrillte und eingelegte Antipasti mit Balsamico-Zwiebeln, Champignons, Paprika, Zucchini und Auberginen
- Tomate – Mozzarella mit Basilikumblatt und Balsamicodressing
- Vitello Tonnato classico
- Gambas auf Ananas gespießt
- Römersalat mit Croutons und Kräutervinaigrette
- Penne Rigate mit Steinpilzsauce
- Schweinemedallions in Gorgonzolasauce
- überbackene Lachs-Lasagne
- mediterrane Käseauswahl vom Brett
- Kartoffelgratin
- Zwiebel-Fenchel-Gemüse
- Ciabattabrot mit Fassbutter
- Dessert:
 - Tiramisu oder Limettencreme mit Bitterschokoladenraspeln

ab 15 Personen

pro Person **29,50€**

Die Angebote sind gültig seit dem 15.08.2016. Alle anderen noch im Umlauf befindlichen Broschüren und die darin enthaltenen Angebote verlieren somit ihre Gültigkeit. Bilder von „© Fotolia“, © www.kreative-fische.de



Willkommen in der Welt des Genusses!

www.dohrmanns.com

„Deine Gäste wissen kaum, War's ein Essen? War's ein Traum?“

Friedrich Haug
(dt. Schriftsteller 1761-1829)

DOHRMANN'S
Fleischerei und Partyservice

Buffet

Rustikales Bauernbuffet (kalt)

- gebratene Hähnchenkeulen
- Party-Frikadellen
- gemischte Bratenplatte
- Schinkenröllchen mit Spargelfüllung
- Zwiebelmett
- Hausmacher Wurstspezialitäten
- Mettwurst und Schinkenbrett
- Topfsülze mit Remouladensauce
- Matjes mit Zwiebelringen
- hausgemachter Kartoffel- und Eiersalat
- herzhafte Käseauswahl
- gemischter Brotkorb mit Schmalz und Butter
- Dessert:
 - Vanillepudding mit Früchtesauce

ab 10 Personen pro Person **17,90 €**

zusätzlich mit Räucherlachs und Forellenfilet pro Person **19,90 €**

Feinschmeckerbuffet

- Eine Vorsuppe Ihrer Wahl
- Putenbraten „Budapest“ mit frischen Champignons, Paprika und Zwiebeln
- Schweinefilet in Sahnesauce, dazu Kartoffelgratin und Reis
- Honigmelone mit Katenrauchschinken
- geräucherte Putenbrust auf Waldorfsalat
- Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt
- fein garnierte Eier
- kleine Frikadellen
- Roastbeef, zart rosa gegrillt
- verschiedene Käsespezialitäten
- frischer Salat der Saison mit Dressing
- Partybrötchen
- gemischter Brotkorb
- Butter und eine Auswahl verschiedener Saucen
- Dessert:
 - Zitronencreme mit Sahne oder Rote Grütze mit Vanillesauce.

ab 15 Personen pro Person **25,90 €**

zusätzlich mit Räucheraal, Räucherlachs und Forellenfilet, sowie Preiselbeersahnemeerrettich pro Person **27,90 €**

Bayerischer Frühschoppen

- Fleischkäse
- Kasslerbraten
- Bayrische Weißwurst
- Kaminwürzen
- Ofenspeck
- Obadzda
- Edamer
- Leberwurst
- Fleischpflanzeln
- Schmalz
- Bayrischer Wurstsalat
- Gemischter Brotkorb mit Laugenstangen
- Faßbutter, süßer Senf
- Dessert:
 - Bayrischcreme

pro Person **15,50 €**

Buffet „Piccolo“ (kalt)

Kleines Schlemmerbuffet liebevoll angerichtet mit...

- Räucherlachs
- Kasslerbraten
- gegrillter Putenbrust
- Lachsschinken
- geräuchertem Landschinken
- italienischem Salat
- pikanten Heringshappen in Dill-Sahne-Sauce
- Käsespezialitäten
- Butter und Baguettstangen

für 6 Personen pro Person **15,50 €**

Handwerker Buffet

Suppe

- Suppe Ihrer Wahl

Hauptspeisen

- Rinderrouladen „Hausfrauen-Art“
- Schweinsrouladen
- Butterspätzle
- gemischte Gemüseplatte der Saison
- Bratensauce

ab 10 Personen

gemischte Salatplatte

- mit grünen Salaten der Saison, Tomaten, Gurken, Mais, Paprika etc., dazu Krätersahnesauce und Öl-Essig-Vinaigrette

Dessert

- Bayerische Creme
- Rote Grütze

pro Person **15,90 €**

Schlemmerbuffet „Atlantic“

Das kalt-warme Buffet der Extra Klasse...

- Eine Vorsuppe Ihrer Wahl:
 - Broccolicremesuppe mit Schinkenstreifen, Spargelcremesuppe oder Lauchcremesuppe mit Räucherlachsstreifen
- zarte Schweinefiletmedaillons auf frischen Champignons in raffinierter Käse-Sahne-Sauce
- zarte Putensteaks in pikanter Currysauce, dazu Mandelreis und gebutterte Bandnudeln
- kleines Salatbuffet
- geräucherter Aal, Lachs und Forelle mit Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne
- Flusskrebsscocktail
- Roastbeef zart rosa mit Remouladensauce
- gegrillte Putenbrust auf Waldorfsalat
- tranchierter Rehrücken mit pikanter Lebermousse
- Parmaschinken mit Honigmelone
- eine große Vielfalt an Käsespezialitäten
- gemischter Brotkorb, Butter
- Dessert:
 - Moussevariationen

ab 15 Personen

pro Person **30,90 €**

Provenzalisches Buffet

- Hochzeitssuppe
- geräucherter Lachs
- Kräuter-Zwiebel-Matjes
- Krabbensalat
- geräucherte Putenbrust mit Honigmelone
- Schweinemedallions
- lecker garnierte, kleine, gespießte Partyfrikadellen
- Remoulade und Currysauce
- gemischte Salatplatte und Dressing
- Lammkeule in Thymiansauce, dazu Gratin
- Tafelspitz mit Meerrettich-Apfelsauce und Bouillonkartoffeln
- Käse, Butter und Brotkorb
- Dessert:
 - Moussevariationen

ab 10 Personen

pro Person **26,50 €**

Buffet Asiatisch

- Salat mit Papaya und Streifen von der Hähnchenbrust
- Rucolasalat mit Hackfleischbällchen an süß-saurem Dip
- Satespeiße mit gebratenen Nudeln
- Schweinefleischmedaillons „süß-sauer“ auf Wok-Gemüse, mit Curryreis
- gebrackene Banane
- gebackene Ananas

ab 10 Personen

pro Person **15,90 €**