Büfett Paduano

Paduano – versah die Narrentreppe auf der Burg Trausnitz mit italienischen Malereien

Vitello Tonato

Kalbfleisch in Thunfischsauce

Caprese

Mozzarella - Tomate - frischer Basilikum

Prosciutto

Parmaschinken auf saftiger Honigmelone

Carpaccio

von der Rinderlende mit frisch geriebenem Parmesan

Antipasti

Paprika - Zucchini - Auberginen - Champignons gebraten in Olivenöl

Arbeit nach der Schereit Landshut e.V.

italienische Spezialität vom Schwein, würzig und aromatisch

Mailänder Salami

Bunter Pastasalat

Hähnchenbrustsalat

Garnelenspieße auf Salatbett

in Kräuterbutter gebraten

Gorgonzola - Paglietta -Bel Paese

italienische Käsespezialitäten reich garniert mit frischen Früchten und verschiedenen Oliven

Italienisches Weißbrot frische Landbutter

hausgemachtes Tiramisu

Panna Cotta

italienisches Sahnedessert mit Beerenpüree

dieses Büfett lässt sich nach Wunsch mit warmen Komponenten erweitern:

Arbeit nach der Scaltimbocca Landshut e.V.

kleine Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken

Piccata Milanese

kleine Schnitzel vom Schwein mit Parmesankäse paniert

fruchtige Tomatensauce dazu Spaghetti

verschiedene Nudelgerichte

kalt / warmes Büfett - Herzog Ludwig I.

Gründer von Landshut

Canapés

Häppchen mit Salami, Schinken, Krabben, Lachs vegetarisch: Ei, Tomate-Mozzarella, verschiedene Käsesorten

Pflaumen im Speckmantel

Spießchen vom Hähnchenbrustfilet

zartes Roastbeef mit Remouladensauce

Partybrötchen und frische Landbutter

Quiche Lorraine

lauwarmer Lauchkuchen in der Rosette

Suppe nach Saison

Spargelcremesuppe, Tomatencremesuppe, Grießnockerlsuppe

Arbeit Chweinefilet mit Rahmsauce, Waldpilzen | -

frisches Gemüse und hausgemachten Eierspätzle

Zanderfilet, auf der Haut gegart

Zitronenbutter und Petersilien-Kartoffeln

fünf verschiedene frische Salate der Saison hausgemachte Vinaigrette -Joghurtdressing

Mousse au chocolat

Rotweincreme

Büfett Ludmilla von Kehlheim

Stifterin der Abtei Seligenthal

Lachs-Pfannkuchen-Röllchen

*

Bunter Nudelsalat mit Thunfisch

*

klassischer Waldorfsalat

*

Tomate Mozzarella Sticks

*

gebackene Käsebällchen

*

lauwarme Blätterteighörnchen

gefüllt mit Gemüse, Schinken, Salami und Käse

Arbeit nach der Schulzeit Landshut e.V.

fünf verschiedene frische Salate der Saison hausgemachte Vinaigrette – Joghurtdressing

*

Schnitzel von der Putenbrust auf buntem Gemüse- Reis- Bett

*

Rinderbraten in kräftiger Burgundersauce dazu Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

*

Salat von frischen Früchten hausgemachte Kuchen und Torten

Büfett der herzöglichen Landsknechte

Ochsenmaulsalat und Presssack, sauer mit Zwiebelringen Kalter Braten und scharf gewürztes Wammerl bayrischer Wurstsalat

niederbayrisches Bauerngeräuchertes mit frisch geriebenem Meerrettich

Griebenschmalz und Obatzter mit kräftigem Landbrot

*

wacholdergeräucherte Forellenfilet

*

deftige Kartoffelsuppe mit frischem Majoran

*

fünf verschiedene frische Salate der Saison hausgemachte Vinaigrette – Joghurtdressing

*

Arbeit noc Kassler Ripperl im Brotteig gebacken ut

zarter Spannferkelbraten auf deftigem Sauerkraut dazu hausgemachte Brezenknödel

Vegetarisch: niederbayrische Rahmschwammerl

*

Bayrische Käseauswahl, garniert mit Salzgebäck und frischen Früchten

*

Bayrisch Creme mit Himbeersauce warme Apfelkücherl mit Zimt und Zucker