

ISERMANN
BUFFET

MENÜS & PREISE

SPEISEKARTE



INTERNATIONALE MENÜS

Entdecken Sie unsere Vielfalt an internationalen Menüs.
Wir haben für jeden Anlass die richtige Speise.



INTERNATIONALE MENÜS

AB 10 PERSONEN



INTERNATIONALE MENÜS

AB 15 PERSONEN



INTERNATIONALE MENÜS

AB 20 PERSONEN

SPANISCHER ABEND



Vorspeise:

Oliven, Paprika geröstet, Aubergine eingelegt

Datteln im Speckmantel

Serano-Schinken-Schnittchen

Tortilla-Ecken

Dattel-Harissa-Dip, Aioli, Meterbrot

Hauptspeise:

Duroc-Kotelett – vom Rücken

dazu karamellierte Süßkartoffelecken
an knackigem Radicchio-Salat mit Granatapfelkernen

Rosmarin-Honig-Braten vom Duroc-Nacken

Albondigas – spanische Hackbällchen

an feurig-fruchtiger Tomatensoße
mit Käse gratiniert an Arborio-Reis

Paella mit Meeresfrüchten

Nachspeise:

Crema Catalana

Spanischer Mandelkuchen mit Vanillemousse





INTERNATIONALE MENÜS

ASIA MENÜ

29,90 € pro Person

Vorspeisen:

Sesam-Schweinefiletspieße

mit süß-scharfen Dip



Scampi-Spieße

mit Mangodip



Gemüsesticks

mit deftiger Erdnusssoße

Hauptgerichte:

Geflügelgeschnetzeltes in Thai-Kokos-Soße

mit asiatischem Pfannengemüse an Duftreis



Schweinelachsbraten

gefüllt mit Frühlingszwiebeln, Erdnüssen und Pilzen, mariniert
in Sojasoße und Sesamöl, dazu gebratene Mie-Nudeln,
Paprikagemüse und eine pfeffrige Erdnuss-Soße

Nachspeisen:

Mangopudding

mit Kokos-Creme



Tropische Fruchtspieße

mit gerösteten Mandeln

TOP BLADE

30,00 € pro Person

Als Top Blade wird die Schulter vom Rind bezeichnet. Durch das intramuskuläre Fett haben wir hier einen sehr saftigen Teil vom Rind.

Wir garen das Top Blade im Ganzen mit Knochen, bei einer niedrigen Temperatur über 8 Stunden. Was zur Folge hat, dass Sie hier einen sehr zarten und saftigen Rinderbraten genießen dürfen.

Das fertige Top Blade wird in der Riesenfanne serviert und vor den Augen Ihrer Gäste tranchiert dazu reichen wir eine Rotweinsauce.

Als Beilage empfehlen wir Rosmarinkartoffeln und Kartoffelgratin mit geräuchertem Schinken. Als Salat empfehlen wir Hausgemachtem Krautsalat und eine Bunte Salatplatte.

Dressing nach Wahl

Honig – Senf



Joghurt



French



American



Essig und Öl





INTERNATIONALE MENÜS

AB 30 PERSONEN



INTERNATIONALE MENÜS

AB 20 PERSONEN

HAWAII GRILLBUFFET

39,90 € pro Person

Abwechselnd Schwein mit durchw.
Speck ummantelte Melonenstücke

Putenstücke in Currysoße,
paniert in Kokosraspeln, dazwischen Ananas

Grillfleisch:

Chili-Lammkoteletts

• • • • •

Putensteak Curry

~

Lachs

• • • • •

Schweinelachssteaks Chili-Knobi

~

Chickenwings mit Honig-Gewürz-Marinade

Grill-Nachtisch:

Ananasscheiben

• • • • •

Banane in Schale, aufgeschnitten mit Honig und
gehackten Nüssen, dazu Schokolade-, Vanilleeis...

Beilagen:

Brotkorb, Sommersalat, Gemischter Salat auf Platte mit
verschiedenen Soßen, Curry-Ananas Dip, Knoblauchcreme,
Senf, Ketchup

ITALIENISCHES BUFFET

39,90 € pro Person

ab 25 Personen

Vorspeise

Parmaschinken mit Früchten

Tomate-Mozzarellaspieße

• • • • •

Antipasti (getr. Tomaten, gef. Minipaprika,
Oliven, usw.)



Meeresfrüchte-Salat

• • • • •

Carpaccio vom Rind, Marinade, Parmesan



Knoblauchcremedip

• • • • •

Ciabatta



Hauptspeise

Farfalle mit Garnelen in Knoblauchsoße



Salbeibraten (aus dem Schweinenacken)

in Chiantisoße an Rosmarinkartoffeln



Gefülltes Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat
und Käse

auf gemischter Pasta mit Gorgonzolasoße



Italienischer Bauernsalat mit Mozzarellawürfeln
und Balsamico-Dressing



Rucolasalat mit Putenstreifen, Cocktailtomaten
und Senf-Honig-Dressing

Dessert

Obstsalat mit gerösteten Mandeln und
Vanillesoße



Tiramisu





ISERMANN BUFFET



WIR BERATEN SIE GERN

Womit können wir Ihnen weiterhelfen?
Rufen Sie uns gern an!

Tel. 04135 - 252

