

Buffetvorschläge

Die ideale Auswahl für ein Buffet besteht aus folgenden Komponenten:

Vorspeisen

- Eine Brotauswahl mit Aufstrichen gehört zum Standard.
- Ein Salatbuffet mit Blattsalaten, verschiedenen Dressings, Nüssen, Croûtons und einer Auswahl angemachter Salaten gehört ebenfalls zum Standard.
- Sie wählen aus den Vorspeisen 3–7 verschiedene Gerichte.
- 1–2 Suppen auf Wunsch | gerne bieten wir im Sommer auch eine kalte, würzige Suppe an.

Hauptgang

Es sollten mindestens enthalten sein:

- 2 Fleischgerichte
- 1 Fischgericht
- 1 vegetarisches Gericht oder eine Beilage, die sowohl als vollwertiges vegetarisches Gericht dienen kann als auch als Ergänzung zu Fisch- und Fleischgerichten.
- 3–5 Beilagen

Kräuterbutter | Dips | BBQ-Saucen | Rahmsauce & eine klassische Bratensauce gibt es immer!

Dessert

- 3–5 verschiedene Süßspeisen oder gerne auch ergänzend eine Käseauswahl.

Bitte wählen Sie nach Ihren Vorlieben aus und machen Sie sich keine Gedanken darüber, ob etwas zusammenpasst oder ob es eventuell zu viel sein könnte. Lassen Sie einfach Ihren Geschmack und Ihr Bauchgefühl entscheiden. Es geht hierbei um eine erste Auswahl, welche wir danach gemeinsam noch ändern, ergänzen oder komprimieren können.

Auch über die Jahreszeit brauchen Sie sich keine Gedanken zu machen. Sollte etwas nicht verfügbar sein, biete ich Ihnen passende Alternativen an.

Bitte nutzen Sie für Ihre Auswahl kein Excel o. Ä. und formatieren Sie Ihre Auswahl nicht als PDF.

Nutzen Sie stattdessen Word, OpenOffice, Pages oder ähnliche Programme – das erleichtert mir die Arbeit ungemein.

Vielen Dank – und nun viel Spaß beim Aussuchen!

P.S.: Sollten Sie partout nicht weiterkommen, dürfen Sie mir auch gerne einfach Stichworte schicken. Bitte geben Sie dabei auch an, wenn etwas absolut nicht dabei sein darf oder nicht gewünscht ist.

Vegetarische & vegane Vorspeisen

INFO! Fast alle vegetarischen Gerichte lassen sich auch Vegan zubereiten!

- Eine Quiche funktioniert immer!.

Egal ob mit Lauch, getrockneten Tomaten, Käse, oder Pilzen! Oder ganz klassisch mit Speck, Zwiebeln & Lauch. Wird immer gern mit Salat gegessen!

- Eingelegtes Grillgemüse mit Oliven, Peperoni & getrockneten Tomaten, reichlich Kräutern und dezent Knoblauch
- Wassermelone: Die getrocknete Wassermelone ersetzt, richtig gewürzt, fast ein Rinderfilet. Ob als Tatar mit Kapern, Zwiebeln, Cornichons & scharfer Sauce oder als kurzgebratenes Tataki oder als Carpaccio mit Parmesan & Olivenöl
- Gyoza, kleine asiatische Teigtaschen mit leckerer Füllung, erst gedämpft dann kurz gebraten mit etwas Wasabi oder Sojasauce, auch Sweet-Chili funktioniert sehr gut mit einem Salat von Sprossen, gepickeltem Rettich oder einem Kaisei-Algensalat.
- Curry-Granola - oder einfach salziges Müsli ;) Nüsse & Saaten mit Kurkuma & Curry geröstet passt perfekt zu eingelegtem Gemüse & Salat

Und vieles mehr....

Vorspeisen mit Fisch, Schalen- & Krustentieren

- Aus Garnelen, Jakobsmuscheln oder Hummer lässt sich super eine Ceviche oder Carpaccio machen. Mit Limette, Chili, Fingerlimes, roten Zwiebeln, Kapern uvm bringt es uns entweder das Mittelmeer oder auch mal Südamerika auf den Teller
- Tatar aus Lachsforelle & Forelle mit Creme fraiche oder klassisch mit Olivenöl
- Garnelen in Tempura gebacken mit Wasabi & knusprigen Reisflakes
- Gerauchte Fisch mit Meerrettich, gepickeltem Gemüse & Linsen

- Ein klassisches Vitello Tonato | Zartrosa Kalbsfleisch mit einer leichten Thunfischsauce & Parmesan, Rucicola & Olivenöl
- Ich liebe dieses Gericht! Einen klassischen „Crevetten-Cocktail mit Früchten, Zwiebeln & leicht rauchig-scharfer Cocktailsauce und dazu fein geschnittener Blattsalat! Ich weiß was ich mir und meiner Frau die nächsten Tage mal wieder mache ;) Das Gericht lässt sich mit Krabben, Hummer, Garnelen, Shrimps aber auch mit Lachsforelle machen und passt zu jeder Jahreszeit
- Thunfisch als Sashimi (roh & dünn geschnitten) oder als Tataki (von allen Seiten scharf angebraten mit rohem Kern) und leckerem Sushireis, Wasabi & Sojasauce

Und auch hier, vieles mehr! Bringen Sie gerne Ihre eigenen Ideen mit ein!

Vorspeisen mit Fleisch

- Hach, die Klassiker halt.... Roastbeef mit Remoulade, Kalbfleischküchle mit Senf & roten Zwiebeln, Vitello Tonato, Beef Tatar....

Oder auch mal was Anderes, wie;

- Salat von Gemüse & Sprossen mit Sesam, Limette & Sojasauce und lauwarmer, knusprig-saftiger Entenbrust
- Gebacken Wachtelkeulen mit cremiger Füllung | Pilzsalat mit Zwiebeln, Kräutern & Frischkäse
- Gerauchte Schweinebäckchen | Alblinsensalat & Senf mit Gartenkresse (ich liebe es)
- Kalbskopfsülze (hört sich fies an, ist aber ein echtes Highlight der klassischen Küche) mit Kräuter-Vinaigrette, Pilzen der Saison, Croûtons & Pinienkernen
- Chicken Nuggets „Korea Style - Yangnyeom“ | Heimisches Huhn ohne Knochen, knusprig gebacken mit koreanischer BBQ Sauce (leicht süsslich-scharf), Sesam, Limette und Koriander - Chicken Nuggets liebt doch jeder von uns, Hand aufs Herz!

Und wie immer! Und noch ganz viel mehr... Seien Sie kreativ oder denken Sie Omas Gerichte von früher! Ich muss wirklich selten nein sagen.

Suppen warm & kalt

Auch hier sind Ihre Wünsche und Ideen herzlichen Willkommen. Je nach Jahreszeit und Anlass lässt sich auch ein klassischer Eintopf sexy aufs Buffet bringen. Also her mit Ihren Wünschen oder Ihrer Auswahl aus den folgenden Suppen.

- Cremesuppen aller Art von Tomate, Paprika, Mais, Erbse, Spargel, Schwarzwurzel, Sellerie immer mit den passenden Kräutern und einer entsprechenden Einlage welche ich separat auf das Buffet stelle damit sich jeder Gast nach Belieben sich seine Suppe basteln kann.
- Der Klassiker für die kalte Jahreszeit; „Der Veitsburg-Marsch“ - Kräftige Rinderbrühe mit Gemüse, Spätzle, Kartoffeln, Zwiebeln, kleinen Maultaschen und Brätknödeln
- Vichyssoise - Kartoffel-Lauchsuppe aber halt in fein! Funktioniert kalt im Sommer und heiß im Winter.
- Kaltschalen aller Art! Gazpaccho, geeiste Gurkensuppe mit Gin, Weiße Tomatensuppe mit Wodka & Tabasco

Vegetarische & vegane Hauptgänge (oder als Beilage)

Fast alle vegetarischen Gerichte lassen sich problemlos Vegan zubereiten!

- Risotto mit Safran, Erbsen & Parmesan oder einfach mit Pilzen der Saison oder giftgrün mit Bärlauch & Erbsen oder wie wäre es mit getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven, Kapern & Feta?
- Strudel saftig & kross aus dem Ofen mit Kartoffeln & frischem Gemüse gefüllt, dazu eine leichte Schnittlauchrahmsauce

- Tortellini oder Ravioli? Mit Kürbis oder doch lieber mediterran gefüllt?
- In Tempura gebackene Bananenblüte | Cashew-Frischkäse | Mango Dip & Blumenkohlcurry
- Currys aller Art. Scharf oder fruchtig, Reis oder Linsen, Gemüse oder doch lieber mit Fisch/Fleisch, mit Kräutern oder pur?
- Millefeuille von Kartoffel & Kürbis (geht auch mit Karotten oder Paprika anstatt Kürbis) mit oder ohne Käse gebacken | Pilzragout oder lieber Rahmgemüse dazu?

Hauptgänge mit dem „Tagesfisch“

Der „Tagesfisch“ ist immer der am frischesten zu bekommende Fisch! Es gibt bei uns nicht immer jeden Fisch wirklich frisch und guter Qualität. Daher bevorzuge ich den „Tagesfisch“. Das kann eine Lachsforelle aus einer umliegenden Zucht sein aber auch ein Wildfang Wolfsbarsch oder eine Dorade.

Wenn Sie mir hier freie Hand lassen, bekommen Sie das Beste was auf dem Markt zu bekommen ist. Natürlich besorge ich aber den Fisch Ihrer Wahl.

Fische lassen sich braten, grillen, pochieren, dünsten & backen. Als Beilage geht eigentlich alles und je nach Zubereitung wählen wir gemeinsam die Sauce.

Trotzdem hier ein paar Beispiele & Dauerbrenner

- Hechtklößchen mit Flußkrebse, Erbsen, Karotten & Dill in Weißweinrahmsauce
- Seeteufel gegrillt mit Rosmarin, Thymian & Knoblauch, marokkanische Salzzitrone & Ratatouille
- Forelle „Müllerin“, gebratene Filets mit Nussbutter & Zitrone, auf Wunsch mit gerösteten Mandelblättchen

Hauptgänge mit Fleisch

- Das dry aged Roastbeef vom heimischen Rind ist bei meinen Buffet eigentlich immer vertreten. Am Stück gegrillt und am Buffet tranchiert kann es ein Steak mit Kräuterbutter und Grillkartoffeln sein oder aber auch ein Rostbraten mit Bratensauce & Butterspätzle. Universell mit fast allen Beilagen, Saucen & Salaten kombinierbar!
- Geschmorte Gerichte wie Schulter von Dry aged Rind in einer kräftigen Sauce mit Schmelzzwiebeln oder eine geschmorte Lammschulter mit Kräutern und Ratatouille werden auch immer sehr in der kälteren Jahreszeit genommen.
- Filet vom Rind, Kalb oder Schwein: Ob in einem Kräutermantel am Stück gebacken oder als Medaillons kurz gegrillt mit Rahmsauce und Kräuterbutter. Ich persönlich finde es immer schöner ein Stück im Ganzen zuzubereiten und dann am Gast direkt zu tranchieren. Der Showfaktor ist gegeben und in der Regel bleibt das Fleisch auch saftiger und zarter.
- Lamm: Klassisch französisch oder wagen wir einen Ausflug in den Orient?
- Huhn, Ente, Gans & Co: Geflügel lässt sich vielfältig zubereiten. Klassisch gegrillt, gebacken in Tempura, sanft pochiert um den Eigengeschmack zu erhalten oder rabiatt mit BBQ Aromen vom Smoker!

Überlegen Sie bitte was Sie sich selber nie machen weil Sie sich es sich nicht trauen oder Ihnen der Aufwand zu groß ist. Denken Sie auch an Ihren letzten Urlaub! Was hat Ihnen dort besonders gut geschmeckt oder was hat die Mama früher gemacht?

Saucen, Dips & Co

Ein Buffet lebt von einer großen Auswahl. Daher gibt es immer; Braten & Rahmsauce, Kräuter- & Zitronenbutter, hausgemachtes Tzatziki & Ajvar, Kräuterquark oder -frischkäse. Je nach Auswahl zusätzlich geschmälzte & gebackene Zwiebeln.

Beilagen

Ich zähle einfach mal auf ;)

- Spätzle | Käsespätzle | Praline von Käsespätzle
- Salzkartoffeln | gebackene Kartoffeln mit Kräutern | Kartoffelgratin | Klöße
Kroketten | Fritten | Gnocchi | Schupfnudeln
- Reis | Risotto | Paella
- Nudeln nach Lust & Laune | Gefüllt, mit Butter, ohne Ei, mit viel Ei, überbacken oder für die Kids mit Tomatensauce
- Gemüse gibts immer saisonal und vielfältiger Zubereitung

Dessert

- Mousse von der dunklen, weißen oder Vollmilch-Schokolade
- Zitronenmousse mit Passionsfrucht & Mandel
- Klassische Crème Brûlée oder lieber mit Tonkabohne oder weißer Schokolade?
- Tarte von der Schokolade mit Himbeere oder eine klassische Tarte au citron
- Warmes Schokotörtchen mit Vanillesauce
- Apfelküchle mit Zimt-Zucker & Vanillesauce
- Snickers - nur in geil
- Pfirsich Melba Schnitte Himbeeren & weißer Schokolade
- Topfenknödel mit Nougat oder Aprikosenfüllung

Und ganz, ganz vieles mehr....

Käse funktioniert zum Dessert oder als Mitternachtssnack.

In der Regel biete ich 3 verschiedene Hartkäse an. Alle zw. 12-30 Monate gereift.

Dazu gibts saisonale Früchte, Feigensenf & warmes Brot

Mitternachtssnack

Irgendwann kommt auch nach dem größten Gelage doch wieder ein kleiner, fieser Hunger durch. Daher bietet es sich an für einen Teil der Gruppe (das besprechen wir dann persönlich wie viele Portionen benötigt werden) noch einen kleinen Snack anzubieten. Wir können uns hier natürlich verkünsteln und nochmal richtig Gas geben, aber nach meiner Erfahrung sind es die einfachen Gerichte die am Besten angenommen werden!

- Currywurst vom heimischen Kalb | hausgemachte Currysauce | Brot und/oder Fritten
Geht auch komplett vegan und schmeckt!
- Die klassische Gulaschsuppe vom Rind mit reichlich Gemüse & Brot
(Achtung erst ab 20 Portionen möglich)
- Pizza oder Dinnete nach Wunsch belegt
- Das Käse und/oder Vesperbrett mit Trauben, Cornichons, Senf & Brot

Noch ein paar abschließen Worte meinerseits. Ich führe hier absichtlich keine klassische Speisenfolge auf. Es ist mir wichtig, dass Sie mir Ihre Wünsche mitteilen und wir dann im gemeinsamen Gespräch das für Sie passende Buffet zusammenstellen und nicht einfach etwas von der Stange auswählen (Das ist auch in der Küche irgendwann sehr langweilig). Ich freue mich über neue Ideen, neue Gerichte. Sollte ich etwas nicht kennen, lese ich mich zuerst in das Gericht ein und koche dies dann privat für meine Frau und mich. In der Regel klappt das sehr gut und ich muss wirklich sehr selten ein Gericht ablehnen.

Also bitte, toben Sie sich aus, nehmen Sie meine Vorschläge und Ideen als Inspirationsquelle und basteln Sie an Ihrem ersten Buffet Entwurf. Gemeinsam machen wir es rund und für Sie und Ihre Gäste zu einem besonderen Erlebnis.

Beste Grüße aus der Küche
Chris Ott

