

Buffetkarte

Juden leben überall in der Welt. Und überall gelten dieselben religiösen Gebote des Judentums zur Zubereitung der Speisen. Aber der Geschmack wird bestimmt von der jeweiligen Landesküche. Das macht die Vielfalt der jüdischen Küche aus. Und so vielfältig ist auch das Angebot des Restaurant | Café Hirsch. Es besteht keine rabbinische Aufsicht.

Fingerfood - Herzhaft

Fingerfood ist ideal auf jedem Buffet. Von kleinen Tartes über Blintsches - hauchdünne gefüllte Pfannkuchen - bis hin zu leckeren Mini-Bagels bieten wir für jeden Geschmack ein passendes Sortiment.

- Lachs-Lauch-Tarte
- Zucchini-Tarte
- Kürbis-Tarte
- Filoteigblüten mit Gemüsefüllung
- Thunfischsalat in Cocktailtomaten
- Gefüllte Eier
- Orientalische Zigarren
- Kürbisspalten mit Haselnusspesto
- Blintsches mit Kräuter-Käse-Füllung
- Blintsches mit „gehacktem Hering“
- Pumpernickeltaler mit hausgemachter Geflügelleberpastete
- Pumpernickeltaler mit Frischkäsebällchen
- Lachs-Spinat-Rolle
- Minibagel mit „Schmier“ und Lachs
- Minibagel mit Hähnchenbrust
- Minibagel mit Eiersalat

Suppe (vegetarisch)

Eine gute Suppe auf dem Buffet wird von allen geschätzt. Von einer Gemüsesuppe bis zur Creme-suppe. Von leicht süß mit Karotte, würzig mit Ingwer oder frisch mit Fenchel. Alle unsere Suppen sind zudem vegetarisch.

- Möhrencremesuppe mit Ingwer
- Kürbiscremesuppe mit Ingwer
- Wirsing-Parmesan-Suppe
- Orientalische Rote Linsensuppe
- Rote Linsensuppe mit Mangold
- Gemüsesuppe mit Fenchel und Kichererbsen

Buffetkarte

Salat (vegetarisch)

Ob Blattsalat, Linsensalat oder Kartoffelsalat, er ist immer eine frische Komponente auf dem Buffet. Ein Salat ist perfekt als leichte Beilage zu einem Hauptgericht.

- Blattsalat mit einem Dressing aus körnigem Senf
- Berglinsensalat mit getrockneten Tomaten
- Mogradieh-Salat mit Koriander und Chili
- Kohlrabisalat mit Yoghurt und Sumach
- Kartoffelsalat mit Pesto, Rucola und Tomaten
- Kartoffelsalat mit grünen Bohnen und Roten Zwiebeln

Hauptgang - Fisch

In der jüdischen Küche nimmt Fisch einen besonderen Platz ein.

- Gegrilltes Makrelenfilet mit einer Salsa aus grünen Oliven, Staudensellerie und Rosinen
- Gebackener Lachs

Hauptgang - Fleisch

Unsere Fleischgerichte sind durch die verarbeiteten Gewürze europäisch und orientalisches. Ein beliebter Klassiker in unserem Restaurant ist Hühnchen mit Arak und Fenchel. Der Ossobuco ist typisch für den Mittelmeerraum. Davor geben unsere Köfte dem Buffet einen orientalischen Touch.

- Orangenhähnchen mit Arak und geschmortem Fenchel
- Lammgulasch mit Feigen und Zwiebeln
- Ossobucco à la Milanese
- Rindergulasch mit Backpflaumen
- Kalbsbäckchen mit Wurzelgemüse
- Köfte (Hackfleischbällchen aus Rind- und Lammfleisch)

Hauptgang - Vegetarisch

Je nach Jahreszeit bieten wir frisches, saisonales Grillgemüse für das Buffet an.

- Gefülltes Gemüse nach der Saison

Buffetkarte

Beilagen (vegetarisch)

Orientalischer Reis oder Bulgur, Pasta mit Gemüse oder gegrilltes Gemüse aus dem Ofen. Diese Beilagen passen hervorragend zu unseren Hauptgerichten.

- Gebackener Reis mit gerösteten Tomaten und Knoblauch
- Mejadra (Reis mit Linsen) orientalisches Gewürz
- Reis mit Kichererbsen, Korinthen und Kräutern
- Pasta mit Gemüse
- Backofengemüse (Kartoffeln, Paprika, Zucchini)
- Bulgur
- Fladenbrot

Fingerfood - Dessert

Wer wirft beim Buffet nicht zuerst einen Blick auf die Desserts? Weil jeder einen süßen Ausklang zu schätzen weiß. Besonders als Fingerfood bieten unsere Desserts eine leckere Abwechslung für jeden.

- Blintzes mit Rosinenquark
- Mini-Schokomuffins
- Pflaumencrumble mit Vanillesauce
- Walnuss-Möhrentörtchen mit Frischkäsetopping
- Tarte au Citron
- Hausgemachte Mousse au Chocolat
- Yoghurtcreme mit Kompott aus getrockneten Früchten
- Mascarpone mit Kirschen und Walnussstreuseln

Fingerfood Herzhaft	Suppe	Salat	Hauptgang + Beilage	Fingerfood Dessert	Preis pro Person
3	1	2	3	2	55 €
3	1	1	2	1	45 €
2	1	1	1	1	35 €
3 5				2 3	15 € 24 €* 15 € 24 €*

Ander Kombinationen des Buffets nach Absprache

* Jedes weitere Fingerfood nach Wahl 3 €

Buffetkarte

Orient Express

Einen Eindruck von der Küche des Mittelmeerraums im Nahen Osten bietet der Orientexpress.

- ❖ Orientalische Rote Linsensuppe
- ❖ Jerusalemer Hummus
- ❖ Baba Ganousch (Püree aus Auberginen- und Sesampaste)
- ❖ Taboule
- ❖ Falafel
- ❖ Orientalische Zigarren
- ❖ Reis mit Kichererbsen, Korinthen und Kräutern
- ❖ Köfte (Hackfleischbällchen aus Rind- und Lammfleisch)
- ❖ Oliven
- ❖ Fladenbrot
- ❖ Yoghurtcreme mit Kompott aus getrockneten Früchten

Pro Person 21,- €

Bestellformular

(Unternehmen) _____

Name _____

Adresse _____

PLZ | ORT _____

Telefonnummer _____

Email _____

Anzahl Personen _____

Ich bestelle folgendes Buffet:

- 55 € | 3 Fingerfood Herzhaft – 1 Suppe – 2 Salate – 3 Hauptgang und Beilage – 2 Fingerfood Dessert
- 45 € | 3 Fingerfood Herzhaft – 1 Suppe – 1 Salat – 2 Hauptgang und Beilage – 1 Fingerfood Dessert
- 35 € | 2 Fingerfood Herzhaft – 1 Suppe – 1 Salat – 2 Hauptgang und Beilage – 1 Fingerfood Dessert
- 24 € | 5 Fingerfood Herzhaft – 3 Fingerfood Dessert
- 15 € | 3 Fingerfood Herzhaft – 2 Fingerfood Dessert

Meine Wahl habe ich auf der Buffetkarte angekreuzt und füge ich bei.

Das Buffet wird abgeholt am _____

Wenn Sie Ihr Buffet liefern lassen möchten und eventuell noch Geschirr, Besteck und Gläser benötigen, kontaktieren Sie uns bitte für ein individuelles Angebot.

Datum, Ort

Unterschrift
