

Hotel & Restaurant „Kranz“

Inhaber: Markus Dorner

Baslerstrasse 90

79540 Lörrach

Telefon: 07621/89083

Fax: 07621/14843

e-mail: info@kranz-loerrach.de

homepage: www.kranz-loerrach.de

Partyservice

für Empfänge, Familienfeiern, Geschäfts-Events oder Hochzeiten

Sie planen eine Feier oder Veranstaltung
wir sind bei der Organisation Ihres Anlasses gerne behilflich. Für eine
unverbindliche Besprechung stehen wir Ihnen nach telefonischer Anmeldung
jederzeit zur Verfügung.

Bitte haben Sie Verständnis das wir unser Büffet erst ab 15 Personen anbieten.

Anzahl: Bitte teilen Sie uns bis spätestens 24 Stunden vor Beginn der
Veranstaltung die genaue Gästeanzahl mit.

Bezahlung: Wir akzeptieren keine Kreditkarten für Büffets. Sie können bar
bezahlen, oder wir schicken Ihnen die Rechnung zu und Sie
überweisen den Betrag.

Lieferservice: Für Lieferung berechnen wir 30 €.

Personal: Falls Sie Personal benötigen, berechnen wir pro Stunde
und Person 30 €.

Verschiedene Angebote sind Saison bedingt.

Selbstverständlich stehen wir Ihnen für weitere Anregungen zur Verfügung.

Partyservice

Aperogebäck und Canapes

A P É R O K N A B B E R E I E N

Canapées/Fingerfood

Silzerli oder Silzerlistangen mit Schinken, Salami oder Käse Stück 1,80 €

Tatarbrötli 2,50 €

Geräuchertem Forellenfilet mit Apfelmeerrettich Stück 2,50 €

Geräuchertem Lachs und Sahnemeerrettich Stück 2,50 €

Satéspießchen vom Huhn Stück 2,00 €

Mozzarella Kugeln und Kirschtomaten Stück 1,50 €

Kräuterfrischkäse Stück 1,20 €

Lachstatar Stück 1,80 €

Forellenmousse Stück 1,80 €

Thunfisch Mayonnaise mit Kapern und Huhn Stück 1,80 €

Partyservice

Crostini mit Tapenade, Bruschetta, Tomaten und Mozzarella, Lachstatar 1,90 €

Gemüsedips (Rohkoststäbchen mit verschiedenen Dips) 2,50 pro Person

Mini-Quiches mit Käse oder Lauchfüllung (warm) Stück 1,20 €
pro Sorte mind.10 Stück/

Bedarf ab ca. 3 Stück pro Person

unser Angebot: 4erlei pro Person 7,50 €

Fingerfood

Als Fingerfood bezeichnet man Speisen, die mit den Fingern gegessen werden.

Hierzu zählen Canapes , Snacks und kleine Mini Spieße. Die kleinen Appetithäppchen werden mundgerecht geschnitten, ausgestochen oder auf Spieß serviert.

Ideal und besonders gut geeignet für festliche Empfänge und cocktail-Partys, wahlweise auf Weiß-, Grau- oder Vollkornbrot.

Canapés & Snacks

Italienischer Kochschinken mit Feigen Confit

Tomate mit Mozzarella

Italienische Salami mit mediterranem Gemüse

Frischkäse mit Schnittlauch und Radieschen

Tarte mit Rucola und Ricotta

Tarte mit Ratatouille & Thymian

Tarte mit Spinat & Pinienkernen

Quiche Lorraine

Forellentatar mit Birne

Marinierte Shrimps mit Dill-Creme-Fraiche

Geräucherte Entenbrust mit Portweingelee

Entenleber Parfait mit Apfel

Crostini mit Lardo und Rosmarin

Preis pro Stück 3,50 €

Canapés & Snacks

Graved Lachs mit Honig-Senf-Sauce

Geräuchertes Forellenfilet

Schwarzwälder Schinken mit Cornichons

Poularden Brüstchen mit Currycreme und Früchten

Tranche vom rosa gebratenen Schweinefilet mit Sauce Tatar

Roastbeef mit Remoulade

Bruschetta mit Rinderfilet und Tomatenpesto

Grissini mit Parmaschinken umwickelt

Französischer Brie Käse mit Walnuss

Frischkäse mit Pumpernickel

Schafskäsesalat mit roter Zwiebel und Paprika im Chicorée Schiffchen
angerichtet

Manchengo Käse in Olivenöl und Chilli

Ziegenfrischkäse und Honig Mandeln

Preis pro Stück 3,50 €

Fingerfood im Glas:

Räucherlachs mit Wasabi Creme auf Rucola

Feine Scheiben vom gebratenen Kalbstafelspitz mit einer Thunfischcreme und
Kapernäpfel

In Rosmarinbutter gebratene Hummerkrabben

Tatar vom Wildlachs mit Limonen Creme

Perlhuhn Brust im Bacon Mantel auf grünem Spargel Salat

Hähnchenbrust mit Ananassalsa auf Reissalat

Gegrillte Jakobsmuschel auf Asiatischem Glasnudelsalat

Sashimi vom Yellow Fin Thunfisch auf Rote-Beete-Glasnudelsalat mit
Meerrettich

Mediterranes Gemüse mit gehobeltem Parmesan und Pinienkernen

Thunfischmousse mit Oliven

Salat von Büffel Mozzarella und marinierten Tomaten

Preis pro Stück 4,90 €

Kleine Mini Spieße bestückt mit:

Bresaola mit Mozzarella und Papaya

Copa, Oliven und Aprikose

Entenbrust mit Mango

Mini Kaninchenbürger im Cocos Mantel

Gebratene Zucchini Röllchen mit Paprika-Rucola-Frischkäse

Charantais Melone mit Parmaschinken

Räucherlachsroulade im Crêpe Mantel mit Creme Fraiche

Preis pro Stück 3,40 €

Süßer Abschluss:

Panna Cotta mit Himbeercoulis

Obstsalat mit Grand Manier

Mousse au Chocolat

Aprikosen-Küchlein

Vanillecreme mit Erdbeersalat

Schoko-Früchte Spieß

Preis pro Stück 3,20 €

...ein kleiner Disposition Tipp!

Für einen Empfang von ca. 2-3 stündiger Dauer mit anschließendem Essen, benötigen Sie nach unserer Erfahrung circa 6 bis 10 verschiedene kleine Canapés oder warme Snacks pro Person.

Für einen Aperitif von ca. 30 Minuten Dauer mit anschließendem Essen benötigen Sie ca. 3-4 Canapés oder warme Snacks. Bei einer Dauer von 1 Stunde ca. 5-6 Canapés oder warme Snacks pro Person.

Gerne fertigen wir Ihre Lieblings Komposition ganz nach Ihren Wünschen an.

Mindestbestellmenge je Sorte 20 Stück

Passend für das zünftige Betriebsfest,

die Jahres Hauptversammlung und viele andere Feste

Wahlweise auf Bauernbrot, Baguette oder ½ Brötchen

Partyservice

Salate:

Gemischte Rohkostsalate :

Gurkensalat/Karottensalat/Farmersalat/Rettichsalat/Kartoffelsalat/

Selleriesalat/Tomatensalat/Nudelsalat/Krautsalat/Curry-Reissalat/

Champignonsalat/ Bohnensalat/Rote Beete Salat/Hirtensalat/Maissalat

Blattsalate mit leichtem Knoblauchdressing

4 Stück zur Auswahl

Dessert:

Karamell-Köpfli mit Früchten

Dunkles und Weisses Schokoladenmousse
auf Himbeersauce mit frischen Früchten

Tiramisu mit frischen Früchten

Zimt-Panna Cotta mit Rotweinzwetschgen

Panna Cotta auf Orangen- Grapefruitsalat

Zitronen-Joghurtmousse auf Ananas-Granatapfelragout

Weißes Mokka mousse an Baileys Sauce mit frischen Früchten

Warmer Schokoladentarte auf Vanillesauce

Spekulatiusmousse mit Cassis Birnen

Toblerone Mousse mit Bananensalat und gerösteten Mandeln
Mousse au chocolat

Rustikales Büffet

Vom kalten Büffet

Badische Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Schwarzwälder Platte

- Schwarzwälder Schinken
- Schaufele
- Hausmacher Schwarz- und Leberwurst
- Angemachter Schwartenmagen mit Zwiebeln
- Specksalat
- Rindfleischsalat
- Verschiedene Rauchwurst aufgeschnitten
- Lachsschinken

Vom warmen Büffet

Spießbraten vom Schweinehals

oder

Warmer Fleischkäse, Weißwürste mit süßem Senf

4 Salate zur Auswahl aus:

Gurken- / Karotten- / Farmer- / Rettich- / Kartoffel- / Mais- /

Sellerie- / Tomaten- / Nudel- / Kraut- / Curry-Reis- / Champignon- /

Hirten/ oder Blattsalat mit zwei versch. Dressing

Deftiges Käsebrett

dazu Bauernbrot und Brezel von der Bäckerei Eble

Preis pro Pers. vom kalten Büffet 21

Preis pro Pers. vom kalten & warmen Büffet 27

Preis pro Pers. vom kalten & warmen Büffet & Dessertbüffet 34

Italienisches Büffet

Vom kalten Büffet

italienische Antipasti Platte

- Oliven
- Artischocken
- getrocknete Tomaten
- gebratene Zucchini, Aubergine und Paprika
- eingelegte Zwiebeln
-

Vitello Tonnato: dünn aufgeschn. Kalbfleisch an
Thunfischsauce

Funghi alla Toscana: gebratene Knoblauchpilze

Parmaschinken mit Melone

Carpaccio mit Olivenöl u. Parmesan

Hähnchenbrust in Tomatensauce

Thunfischmousse

Gebeizter Lachs „Sizilianische Art“

Meeresfrüchte an leichter Knoblauchmarinade

4 Salate zur Auswahl aus: Siehe Rustikales Büffet

Vom warmen Büffet Lasagne mit Fleisch, Lauch und Tomaten

oder

Spinat- und Ricotta Cannelloni an Tomatensauce

dazu Partybrot & Baguette

Preis pro Pers. vom kalten Büffet 24

Preis pro Pers. vom kalten & warmen Büffet 34

Preis pro Pers. vom kalten & warmen Büffet & Dessertbüffet 41

Festliches Buffet

Vom kalten Buffet

Große Fischplatte

- mit ganzem pochiertem Lach
- Räucherlachsroulade im Crêpe
- Forellenfilets
- Thunfisch Mousse

Crevetten an leichter Knoblauchmarinade

Verschiedene Pasteten mit Sauce Cumberland

Vitello Tonnato: dünn aufgeschn. Kalbfleisch an Thunfischsauce

Schweinemedallions mit Lebermousse

Roastbeef im Pfeffermantel mit Sauce Remoulade

Tomatensalat mit Mozzarella

Verschiedene Saucen

4 Salate zur Auswahl aus: Siehe Rustikales Buffet

Vom warmen Büffet Rindfleisch in Barolo mit Kartoffelgratin

oder

Schweinemedallions an Champignonrahmsauce mit hausgemachten Spätzle

Käsebrett mit Trauben dazu Partybrot & Baguette

Preis pro Pers. vom kalten Büffet 27

Preis pro Pers. vom kalten & warmen Büffet 37

Preis pro Pers. vom kalten & warmen Buffet & Dessertbüffet 44