

# Bayerisch – Fränkisches Buffet

Fränkische Räucherspezialitäten vom Holzbrett mit Rettich und Radieschen

Rindfleischsalat mit Zwiebeln in Essig und Öl

Fränkischer Wurstsalat

Geräuchertes Forellenfilet mit Apfelkren

Knackige Salate aus dem Knoblauchsland

Ofenfrischer Krustenbraten in Dunkelbiersoße <sup>1</sup>

Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut

Gebratene Fische aus heimischen Gewässern in Silvaner-Schnittlauch-Soße  
(Zander, Waller, Forelle, Karpfen) <sup>2</sup>

Entenbraten mit Blaukraut <sup>3</sup>

dazu rohe Klöße, Serviettenklöße, Butterkartoffeln und marktfrisches Gemüse

HOTEL-PYRAMIDE

Apfelkrapfen mit Zimt und Zucker

Gefüllte Pfannkuchen

Obstsalat der Saison

<sup>1</sup> ab 35 Personen anstatt Krustenbraten ein ganzes Spanferkel  
**p.P. 23,50 €**

mit Fisch <sup>2</sup> oder mit Ente <sup>3</sup>  
**p.P. 26,50 €**

Ab 20 Personen

# Italienisches Buffet

Eingelegtes Italienisches Gemüse

Meeresfrüchtesalat

Melone mit Parmaschinken

Marinierter Schafskäse in der Folie gebacken

Knackiger Blattsalat mit italienischem Dressing

Ofenfrische Partybrötchen und Ciabatta

~

Minestrone mit geriebenem Parmesan

~

Bunte Nudeln mit Edelfischwürfeln in Pinot-Grigio-Soße

**HOTEL-PYRAMIDE**  
Geschmortes Kalbsnüsschen in Barolosoße  
Saltimbocca vom Schweinefilet auf Salbeisoße

dazu gibt es

Gebratene Gnocchi, Tagliatelle, Gemüserisotto und italienische  
Gemüseauswahl



Salat von frischen Früchten mit Maraschino

Tiramisu

Stracciatellamousse

Rotweinkirschen mit Törtchen

**p.P. 27,20 €** (Ab 20 Personen)

# Wok Buffet

Feiner Salat von Sojakeimlingen und Bambussprossen  
mit Shrimps

Gebackene Frühlingsröllchen mit Asiasoße

Gebratene Auberginen in Sesam

Asiatischer Nudelsalat mit gebratener Hähnchenbrust

Hausgemachter Lachs mit Ingwer und Sojasoße

~

Pekinger Nudelsuppe mit Hühnerfleisch

~

gebratene Ente auf Gemüse

Filetspitzen aus dem Wok mit Sojasoße und Chinakohl

Lackiertes Hokifilet in Paprika-Kokos-Soße

dazu Mienudeln , Basmatireis, Chili-Kartoffeln, Asiagemüse

~

Gebackene Banane in Honigsoße

Exotischer Obstsalat

Limonenmousse mit Mangosoße

Passionsfrucht-Joghurt mit Biskuit

Bunte Eisplatte

**p.P. 28,00 €** (Ab 20 Personen)

# Wellness Buffet

Gegrillte Zucchini, Paprika und Auberginen mit Zwiebeln

Tomaten, Mozzarella mit Basilikum

Rosa gebratene Entenbrust auf Gemüsesalat

Matjessalat auf Apfelscheiben

Frische Salate vom Markt mit Joghurt- und Balsamicodressing

Tomatisierte Gemüsesuppe mit Graupen

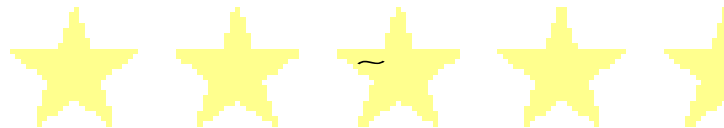
Schweinefilet auf würzigem Pilzragout

Gebratene Maispouardenbrust in Feigensoße

Pangasiusfilet auf Asiagemüse mit Curry-Kokossoße

dazu gibt es

Kräuternudeln, Basmatireis, Kartoffeltaschen und buntes  
Marktgemüse



Obstsalat der Saison

Pfannküchlein mit Beerenfüllung und Vanillesoße

Mango-Joghurtmousse

Schokocreme mit Kirschen

**p.P. 26,50 €** (Ab 20 Personen)

# Ägyptisches Buffet

Orientalischer Geflügelsalat mit exotischen Früchten

Cous-Cous Salat mit Gemüse

Gebackene Falaffel mit Korianderdip

Roter Bohnensalat mit Lauch, Apfelessig und Koriander

Salat von frischen Meeresfrüchten in Kräuter-Knoblauch-Marinade

Buntes Salatbuffet

~

Ägyptische Nationalsuppe von Roten Linsen mit Gemüse

~

Marinierte Lammkeule mit scharf gewürzten Kartoffeln und  
gegrilltem Gemüse

Gebratener Seelachs mit orientalischen Gewürzen auf Safranpilaw

Gegrillte Maispouardenbrust auf Cous-Cous



Exotische Eisplatte mit Früchten garniert

Gebackene Ananas in Joghurt-Zimtsoße

Mangocreme mit Erdbeersoße

**p.P 27,50 €** (Ab 20 Personen)

# Broker Buffet

Pochierte Lachstranchen und Edelfischterrinen mit Ketakaviar  
und Sahnemeerrettich

Antipasti von gebratenen Pilzen, eingelegten Paprika und Zucchini

Geflügelsalat mit Früchten

Rosa gebratenes Schweinefilet auf Waldorfsalat

Variationen von Blattsalat mit Joghurt- und Balsamicodressing

Ofenfrisches Knusperbrot, Partybrötchen und Baguette

~

Curry-Kokossuppe mit Shrimps und Ananas

~

Kalbshaxe im Ganzen auf rosa Pfeffersoße

Rosa gebratene Entenbrust mit Sauce Bernaise

Lachs im Blätterteig mit Champagnersoße

Gebratene Maispouardenbrust in Traubensoße

dazu gibt es

Kartoffelgratin, Basmatireis, Spinatagliatelle  
und eine bunte Gemüseauswahl

~

Weißes und braunes Schokomousse im Glas

Mini Crêpes mit Beerenfüllung und Vanillesoße

Exotischer Obstsalat

**p.P. 29,50 €** (Ab 20 Personen)

# Mediterranes Buffet

Serranoschinken auf Cantalupmelone  
Antipasti von Paprika, Zucchini und Pilzen  
Ofenfrische Knusperbällchen  
Knackige Blattsalate mit Balsamico und Joghurtdressing

~

Zucchinirahmsuppe mit gebratenen Pilzen

~

Bandnudeln mit buntem Gemüse, gebratenen Steinpilzen,  
Knoblauch und Shrimps

Piccata von der Pute auf Tomatenkräutersoße und Spaghetti

Spieße von Edelfischen auf Kräutersoße und Gemüserisotto

Gebratene Schweinelende auf Ratatouillegemüse mit  
Risoleekartoffeln und Thymiansoße

dazu gibt es  
gebratene Kartoffeln, Gemüserisotto und eine mediterrane  
Gemüseauswahl



Tiramisu

Panna Cotta mit frischen Früchten

Bunte Eisplatte

Schokomousse mit Kirschkompott

**p.P. 29,50 €** (Ab 20 Personen)

# Gala Buffet

Kalt aufgeschnittene Putenbrust auf Salatnest

Rosa gebratenes Schweinefilet auf Ratatouillesalat

Hummersalat „Hawaii“ in der Schale

Auswahl von Hauseingelegten Gemüsen:  
Karotten in Orangensoße mit grünem Pfeffer

Champignons und Austernpilze in weißem Balsamico

Gebratene Zucchinischeiben mit Tomatenwürfeln

Gedämpfte Lachstranchen und hausgemachte Fischterrinen  
mit Ketakaviar und Sahnemeerrettich

**HOTEL-PYRAMIDE**  
Rinderkraftbrühe mit Pistazienklößchen

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Steinpilzsoße

Pochierte Rotzungenroulade in Hummersoße

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Pilzen auf Feigensoße

dazu gibt es  
Rahmkartoffeln, wilder Reis, bunte Bandnudeln und eine bunte  
Gemüseauswahl

~

Exotischer Obstsalat

Gebackene Früchte in Weinteig mit Joghurtsoße

Schokosoufflé mit Vanilleschaum

Braunes und weißes Schokomousse im Glas

Bunte Eisplatte

**p.P. 38,00 €** (Ab 30 Personen)

**HOTEL-PYRAMIDE**

