

# Uthoffs GATE Starnberg

AUSWAHLISTE BUFFET

---

*Unsere Vorschläge sind Anregungen.  
Selbstverständlich stellt unser Küchenchef Ihr Buffet auf Ihre  
persönlichen Vorstellungen ab.  
klicken Sie auch mal: [www.Uthoffs-Gate.de](http://www.Uthoffs-Gate.de)*

---

## **Buffet 99/99 Asiatisch – Mexikanisch (€ 39,50 / Person)**

Thai Vorspeisenteller mit Mini-Frühlingsrollen und Garnelen im Reisblatt

Bali Gemüse und Kupuf (Crevetten-Bällchen) mit Chili Dip

Asia Nudeln mit Chinagemüse in Hoisinsauce

Aus dem WOK: Entenbrust , knusprig mit Gemüse, Sojasauce und Basmais

Curry- Gemüsetaschen in Wan-Tan-Teig

Satespieße

Chili con carne mit Baguette

Enchilada a la Mexico mit Tortillas

Frische Taco mit buntem Hackfleisch gefüllt

Salat Mexican mit Mais, Paprika, schwarzen und weißen Bohnen

Mexican Chicken in Sandwichtoast

Erdbeer-Tiramisu

Exotischer Obstsalat

## **Buffet 99/100 (€ 39,50 / Person)**

### **Vorspeisen**

Parmaschinken mit Melonenschiffchen  
Platte von Mailänder und Fenchelsalami  
Meeresfrüchtesalat  
Gegrillte Pilze in feinem Kräuteröl  
Blattspinat mit frischem Parmesan  
Geräucherter Wildwasserlachs auf Kartoffelrösti  
Fisch- und Wildterrinenauswahl

### **Hauptgerichte**

Rosa gebratene Entenbrust mit Herzoginkartoffeln und Rotkohl, serviert mit Cognac-Orangensauce

Oder (50 zu 50)

Seeteufel mit Mandelblattspinat, Herzoginkartoffeln an Weißwein- Tomatensud

### **Dessert - Auswahl**

Mohnstrudel – Quarkstrudel - Erdbeer-Tiramisu - Exotischer Obstsalat

## **Buffett 99 / 101 ( € 29.00 / Person )**

### **Vorspeisen - Auswahl**

Kalte Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich  
Tomatenmozzarella mit frischem Basilikum  
Verschiedene Blattsalate mit zweierlei Dressings  
Geflügelsalat mit Früchten und Curry  
Rindfleischsalat - pikant gewürzt  
Bunter Nudelsalat mit frischen Kräutern

### **Hauptgericht**

Putengeschnetzeltes "Züricher Art" in Rahm mit Champignons  
dazu Butterreis und Vichy - Karotten

### **Dessert - Auswahl**

Original Sylter Beerengrütze mit Sahne  
Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Frischer Obstsalat mit Cointreau

## **Buffet 99 / 102 ( € 32.50 / Person )**

### **Vorspeisen - Auswahl**

Kalte Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich  
Tomatenmozzarella mit frischem Basilikum  
Verschiedene Blattsalate mit zweierlei Dressings  
Geflügelsalat mit Früchten und Curry  
Rindfleischsalat pikant gewürzt  
Bunter Nudelsalat mit frischen Kräutern  
Isartaler Räucherforelle mit Preiselbeersahne  
Galia Melone mit Original Parmaschinken

### **Hauptgericht**

Wiener Tafelspitz mit Meerrettichsauce, dazu Bouillonkartoffeln  
oder  
Irischer Wildlachs in Dillrahm mit Basmatireis und Spinat

### **Dessert - Auswahl**

Original Sylter Beerengrütze mit Sahne  
Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Frischer Obstsalat mit Cointreau  
Mousse au Chocolate

## **Buffett 99 / 103 ( € 38.00 / Person )**

### **Vorspeisen - Auswahl**

Kalte Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich  
Tomatenmozzarella mit frischem Basilikum  
Verschiedene Blattsalate mit zweierlei Dressings  
Geflügelsalat mit Früchten und Curry  
Rindfleischsalat pikant gewürzt  
Bunter Nudelsalat mit frischen Kräutern  
Isartaler Räucherforelle mit Preiselbeersahne  
Galia Melone mit Original Parmaschinken  
Terrinenauswahl von Fisch und Geflügel  
Kleine Putenmedaillons mit Früchten garniert

### **Hauptgerichte**

Perlhuhnbrüstchen "Florentin " - gefüllt mit Spinat auf Rotweinchalotten mit Maiskroketten  
oder  
Original Wiener Zwiebelrostbraten mit handgeschabten Spätzle

### **Dessert - Auswahl:**

Original Sylter Beerengrütze mit Sahne  
Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Frischer Obstsalat mit Cointreau  
Mousse au Chocolate  
Sauerrahmterriner auf Beerenragout  
Creme Caramel mit Baileys - Sahne .

## **Buffett 99 / 104 ( € 38.00 / Person )** **“ bayerische Spezialitäten ”**

( Kalkulationsbasis 80 Personen )

Die Gerichte werden in kleinen Mengen auf Teller angerichtet  
und zur Auswahl auf Tablett serviert  
Zur Nachspeise bieten wir ein reichhaltiges Desserbuffet an

---

Pressack schwarz / weiß auf geröstetem Ofenbrot

Obatzter auf Andechser Schwarzbrot

Kalter Schweinsbraten auf Bauernbrot mit handgeschabtem Meerrettich

Romadur mit "Musik"

Isarthaler Forellenfilet aus dem Wacholderrauch

Marinierter Champignonsalat mit Speck und Lauch

Ochsenmaulsalat mit Schnittlauch

**zusätzlich werden hierzu auf Tischen Platten  
mit Griebenschmalz und Schnittlauchbrotten sowie Beilagen eingesetzt :**

Ofenfrischer Leberkäs

Original Nürnberger Rostbratwürste

Bierbrauerspieß mit Speck

Schinken aus unserer Hausmetzgerei im Brotteigmantel

Kalbshaxe von bayerischen Färsen in Naturjus

---

**Buffett 99 / 105 ( € 38.50 / Person )**  
**“regionale und internationale Spezialitäten”**

Original Waldorfsalat mit Hirschschenken

Crevettencocktail in der Limettenschale

Marinierter Rindfleischsalat nach toskanischer Art

Chesterbrot mit Kirschtomate und gebratener Garnele

Zander - Lachs - Roulade mit Spinat und fernöstlichen Gewürzen

Englisches Sandwichbrot mit hausgemachtem Kräuterfrischkäse

Schinken - Ananas - Spieß " Hawaii" mit Creme Fraîche

Kirschtomaten - Mozzarella glasiert mit Balsamico - Kräutermarinade

**die folgenden Beilagen werden zusätzlich auf Tischen eingesetzt:**

Geschmorte Perlhuhnkeulen in Rotwein

Glasierte Kalbfleischröllchen

Putenbrustmedaillons - Mozzarella / Tomate

---

## **Buffett 99 / 106 ( € 38.50 / Person )** **“eine Reise durch die Welt”**

### ***China & Asia Corner***

Curry Gemüsetaschen in Wan - Tan - Teig

Mini - Frühlingsrollen mit Shrimps und Gemüse

Garnelenspieße süß - sauer

### ***Mexico***

Quesada´s mit feuriger Puten - Tomatenfüllung

Tortillas mit Eisberg und Hackfleisch - Chilli

Mexican Chicken in Sandwichtoast

### ***American life Style***

"Buffalo" Chicken Wings

Mini Cheese - Burger

Caesars Salad mit Beacon

### ***Espania***

Paella mit Pute und Shrimps

Hausgemachte Gazpacho

### ***Vive la France***

Kalbsrückensteak "Normandie" in Calvadosrahm mit Pommes Gratin

Lachsschnitte in Pommery - Senfsauce mit Kräuterreis

Barbarie - Entenbrust in Creme de Cassis

---

## **Buffett 99 / 107 ( € 33.50 Person )**

### **Vorschlag für eine Geburtstagsfeier**

(Kalkulationsbasis 40 Personen)

Marinierte Champignons

Original Parma - Spezialitäten von Schinken und Käse

Tomaten - Mozzarella in altem Aceto mit frischem Basilikum

kalt marinierter italienischer Wurzelspinat mit Tomate, Zwiebeln und Knoblauch

gebratene Auberginen in Olivenöl - Knoblauchmarinade

eingelegte Zucchini in Balsamico mit toskanischen Kräutern

Meeresfrüchtesalat "Romana" in Himbeerdressing und jungen Zwiebeln

weiße Bohnen angemacht mit Tomate, Lauch und italienischem Knoblauch

sizilianisches Pizzabrot mit frischem Oregano und Tomaten ( scharf / würzig )

Vitello Tonnato mit Kapern

Bruschetta von Oliven und italienischen Eiertomaten

Tira mi Su

Panna Cotta an Fruchtsauce

italienische Käseauswahl vom Brett

---

## **Buffett 99 / 108 (€ 47.00 / Person)** **ANGEBOT für eine Weihnachtsfeier**

### **Vorspeisen**

Winterliche Blattsalate in Walnußdressing mit rosa gebratenen Rehpralinen

Gebratene Scampi in Zimt - Honig - Glasur auf bunten Salaten

Ländliche Wildterrinen auf Blaukraut -Apfelsalat mit Walnüssen und Würfelpommes

Lachs -Zanderroulade auf Safran - Gemüseschaum und frischen Kräutern , dazu wilder Reis

### **Zwischengang**

Gebundene Wildsuppe mit Creme fraîche und gebackenen Wacholder - Knöpfchen

Klare Rotkohlsuppe mit Staudensellerie, frischen Gemüsen und feinen Rinderfiletscheiben

Essenz von Edelpilzen mit Wildnockerl und Gemüseperlen

Gemüsecremesuppe mit Grönland-Shrimps

### **Hauptgang**

Lasagne von Edelfischen mit Gemüse, gebratenen Scampi  
und abgebräunten Bamberger Hörnchen

Hirschrücken im Ganzen gebraten auf glasierten Sauerkraut,  
Mandelbroccoli und hausgemachten Herzoginkartoffeln

Gebratene Barbarieentenbrust auf Wildpreiselbeersauce,  
gratinieren Kartoffeln und frischem Gemüse

Rinderfilet mit Kräutern überbacken auf Portweinsauce  
mit Essigfrüchten und gebratenen Maiskrusteln

### **Dessert**

Topfen - Mohnschaum auf Cassissauce

Birnenstrudel auf Williamssahne mit Walnußeis

Lebkuchenmousse an Glühweinsauce und gebackener Feige

Ofenfrischer Gewürzkuchen auf weihnachtlicher Waldbeerensauce ,dazu Apfelstrudeleis

## **Buffett 99 / 109 ( € 42.50 / Person )**

### **Menüvorschlag - serviert am Buffet**

( Kalkulationsbasis :100 Personen )

Kaltes Roastbeef mit Remouladensauce

Auberginen, gefüllt mit Speck und Käse, dazu Kräutersauerrahmdreie

Marinierter Shrimpsalat mit Gemüse

Austern auf Eis mit Zitrone und Chesterbrot

Zucchinischeiben mit geräuchertem Lachs und Creme Fraiche

Canapees divers belegt

Geflügelleber in Portweingelee

Putengeschnetzeltes mit Mangosauce und Langkornreis

Pasta mit Lotte – Geschnetzeltem in Dillrahmsauce

Feldsalat mit Vinaigrette

Mousse au Chocolate

Amarettocreme

---

## **Buffett 99 / 110 ( € 33.00 / Person )**

### **Menüvorschlag - serviert am Buffet**

( Kalkulationsbasis: 100 Personen )

Herbstlicher Geflügelsalat mit Früchten der Saison

Mit Spinat gefüllte Champignons auf weißem Saucenspiegel

Bauerntart mit Speck und Lauch, gereicht mit Sauerrahmkräutersauce

Nudelsalat mit frischem Gemüse der Saison

Chickenwings mit zweierlei Saucen und frischem Stangensellerie

Pasta mit gebratenen Shrimps in Weißweinsauce

Winterliche Blattsalate mit Balsamico - Olivenöldressing

Rote Grütze mit Sahne

Joghurtcreme mit exotischen Früchten

---

## **ASIATISCHES BUFFET**

**Buffett 99 / 111 ( € 39.50 / Person )**

( Kalkultaionsbasis 70 Personen )

### ***Asiatische Küche kalter Teil***

Truthahnsalat mit Früchten und Curry Dressing

Krabbencocktail süß - sauer ( scharf oder mild )

Reissalat mit exotischen Gemüsen und Huhn

Schweinefleisch mariniert , süß sauer gebraten

Japanischer Meeresfrüchtesalat

Marinierte Fischplatte Thai Art

Calamari Salat Chinesische Art

Japanischer Rindfleischsalat mit Soja - Sprossen

Japanischer Nudelsalat mit Gurken

Scampi mariniert mit Reis, Gemüse und Früchten.

China - Obstsalat mit exotischen Früchten

Tortillas mit Schokoladensauce

Lychees mit Vanilleeis

### ***Asiatische Küche warmer Teil***

Chicken Wings "Mai Thai "

Frühlingsrolle

Gebratener Japanischer Reis

Gebratene Chinesische Nudeln

Putengeschnetzeltes "Thailändisch "

Gebratenes Rind mit Reis und Thai Pilzen

chinesisches Schweinefleisch suß - sauer ( scharf )

gebackene Hühnerflügel m. Mai Tai

Singh Fu - Entenbrust überbacken - süß sauer

Gefüllte Putenbrust mit Shrimps

## **Buffett 99 / 112 ( € 30.50 / Person )**

( Kalkulationsbasis : 120 Personen )

### **Pos. 1 = Kaltes Buffet**

Roastbeef mit Kräutermajonaise

Kanadischer Wildwasserlachs , geräuchert - mit Sahnemeerrettich

Honigmelone mit Südtiroler Schinken

Nachos mit zweierlei Dip - Sorten

Putenbrustmedaillons mit Früchten

Tomaten mit Mozzarella

Blattsalate der Saison mit French Dressing

### **Pos. 2 = Warmes Buffet**

Basmatirisotto mit Parmesan, buntem Gemüse, jungem Lauch und Putenfleisch

Chicken Wings "New York - Style "

Piccata Milanese - Putensteak in Parmesan - Eihülle ,  
serviert mit Spaghetti und Tomatensauce

---

## **Buffett 99 / 113 ( € 34.50 / Person )**

### Vorspeise

Hausgemachte Gemüseterrine  
auf Rotwein- Basilikum- Vinaigrette,  
mit roter Zwiebel an Friseespitzen

### Zwischengang

Blaukraut- Zwetschgencremesuppe  
mit Brezenknödel

### Hauptgang

Französisches Maishähnchen „Supreme“  
mit Scharlotten, Pilzen, Speck und Kräutern,  
in Rotwein geschmort, dazu gebratene Kartoffelgnocchi

oder

Dreierlei Fischfilets mit asiatischem Gemüse,  
im Reismantel gebacken, auf Koreanderschaum,  
- dazu schwarze Tagliatelle

### Dessert

Selbstgemachtes Lebkuchenmousse  
auf karamelisiertem Zwergorangenragout

## **Buffett 99 / 114 (€ 39,50 / Person)**

### **Vorspeise**

„Vitello Tonnato“  
rosa gebratene Tranchen von der Kalbslende  
auf Thunfischcremesauce mit Sardellen und Kapern  
an Lollo Rosso Sträußchen

### **Zwischengang**

Oliven- Kräutercrepe,  
mit französischem Ratatouillegemüse gefüllt  
und Brie gratiniert

### **Hauptgang**

Gebratenes französisches Entenbrustfilet mit Rosmarin- Honigkruste  
auf Calvadosjus mit Zwergäpfeln,  
dazu Polentaroulade mit Spinatfüllung

oder

Riesenscampis, in Kartoffelkruste gebraten,  
auf Rote Beete-Schaum  
dazu Spinatnockerln

### **Dessert**

Creme „brulee“ mit braunem Zucker und frischen Früchten

## **Buffett 99 / 115 ( € 47.50 / Person )**

Feldsalat mit Kartoffel- Kresse- Dressing,  
- dazu rosa gebratenes Lammfilet  
und eingelegtes Dörrobst

### **Zwischengang**

Klare Tomatenconsommè  
mit frischen Kräutern und Lauchzweibeln

### **Zwischengang**

In Champagnersud pochierte Seezungenröllchen,  
gefüllt mit rotem Mangold,  
auf Sauce Choron und Sauce Bernaise

### **Hauptgang**

Angus Rinderfilet – 7 Tage in Barolo eingelegt –  
am Grill rosa gebraten, auf Rotwein- Zwiebelconfit,  
dazu getrüffelte Griesterrine

### **oder**

Crepinettes vom Kalbsfilet, im Netz gebraten,  
auf Morchelrahmsauce  
- dazu Käserisotto und in Balsamico geschmortes Gemüse

### **oder**

Seeteufelmedaillons im Filoteig- Rucksack gebacken,  
auf Champagnerschaum  
- dazu kanadischer Wildreis und junges Gemüse

### **oder**

Gespickter Seehecht auf süß- saurer Chillisauce,  
- dazu chinesische Eiernudelnestchen mit Tofu  
- und sautiertes Gemüse aus dem Wok

### **Dessert**

„Verliebte Schwäne“  
Marzipan, mit weißem Schokoladenmousse gefüllt,  
auf einem Blaubeerspiegel mit Joghurtherzen

## **Unsere Vorschläge für Stehempfänge:**

### **"AMERICAN SPECIAL" KARTE**

Erdnußsuppe  
€ 4.00

Cesar Salad von Romanasalat mit Parmesandressing  
und Knoblauch - Croutons , Be cau  
€ 8.50

Chicken Wings "New York Style" mit BBQ Sauce und frischem Staudensellerie  
€ 7.50

Putensteak - Burger "Manhattan" mit Salat, Gewürzgurke, Speck, Tomate, BBQ Sauce,  
Chester -Cheese und Pommes Fites  
€ 10.00

American Cheese Cake mit Schokoladenmantel auf Himbeerspiegel  
€ 6.00

---

### **Canapeés**

m. divers. Wurst u. Käse Belegungen  
€ 1.80 / Stück

m. Lachs u. Roastbeef Belegung  
€ 1.90 / Stück

Quiche Lorrain Canapees  
€ 1.80 / Stück

Gemüse- Quiche Lorraine Canapeés  
€ 1.80 / Stück

---

## **99 / 1000 : Das besondere Buffet, aufgebaut an verschiedenen Stationen**

### LE VIEIL HOMME ET LA MER

Avocads Farcis aux Crevettes roses  
Crevettes à la provendiale  
Huîtres "Dines de Claires" sur lit de Glace  
Bouquet de Scampis Géants et sa farandole de sauces  
Moules à la Marseillaise  
Filets de Harengs Bonne Femme

### ESCARPARDE DEPUIS BORDEAUX JUSQU AUX CÔTES DE NORMANDIE

Rôti de Veau à la normandie  
Suprême de pintade sauce au vin Rouge  
Magret de Canard à la vigneronne  
Rôti de Boeuf à la Charollaise

### ACCOMPAGNEMENTS

Gratin Dauphinois  
Pommes duchesses  
Pommes Dauphines  
Choncroute Champenoise  
Légumes du Marché

### DESSERT MAISON

Mousse au Chocolat  
Marquise au Chocolat  
Tarte Tatin  
Crème caramel  
Fruits Glacés  
Ronde de Parfait  
Tarte William's  
Crème Bavaroise  
Crème Brûlée

### SOUPE DE 24 : 00

Soupe de Pomme de Terre à la paysanne

---

# Uthoffs GATE Starnberg

AUSWAHLISTE BUFFET

---

## DER ALTE MANN UND DAS MEER

Crevettencocktail in Avocado  
Garneelen "á la provencale"  
Austern "Fines de Claires" auf Crasheis mit Chesterbrot  
Scampiturm mit verschiedenen Saucen  
Ausgelöster Hummer aus dem Cognac- Kümmelsud mit Sauce Choron  
Miesmuscheln "Marseille" in Knoblauch- Weißweinsud mit Tomate und Baguette en massé  
Matjesfilet "Bonne femme"

## EINE REISE VON BORDEAUX BIS IN DIE NORMANDIE

Kalbsrückensteak "Normandie" in Calvadosrahm mit Apfelspalten  
Perlhuhn suprême "Burgund" in Rotwein und Weintrauben  
Barbarie- Entenbrust "Bordeaux", leicht geschmort mit Schattenmorellen  
Lende im Ganzen gebraten "Rosé" vom Charollaise- Rind

## BEILAGE

Pommes Gratin  
Pommes Duchesses  
Pommes Dauphin  
Champagnerkraut "Reims"  
buntes Gemüse "du Marché"

## DESSERT "al la Maison"

Mousse au Chocolat (weiß-schwarz)  
Marquise au Chocolat  
Tarte Tartin  
Crème caramel  
Gracierte Früchte  
Variation Parfait  
Tarte "William´s"  
Crème "Bavaroise"  
Crème Brûlée

## MITTERNACHTSSUPPE

Bürgerliche Kartoffelsuppe mit Speck und Majoran,  
Hausmacher- Wurst 'l und gestoßenem Pfeffer

---

bei ständiger Bevorratung des Buffets

-----

*um Mitternacht können wir  
eine Goulaschsuppe servieren,  
die wir zusätzlich mit € 3.50 berechnen .*

---

*Brot und Butter sind nicht im Preis enthalten*

---

# Uthoffs GATE Starnberg

AUSWAHLISTE BUFFET

---

**Wir kümmern uns auch um die Musik  
sowie um die Dekoration, die wir günstig in eigener Regie anbieten.  
( vielleicht wissen Sie, daß unser Stammhaus ein Theaterbetrieb ist )**

**Allgemeiner Hinweis:**

*Unsere Preise so kalkuliert, daß eine Abrechnung mit Kreditkarte auf Grund der hohen Provisionen nicht mehr möglich ist. Wir bitten um Barzahlung oder Zahlung per Scheck.*

---

*Änderungswünsche besprechen Sie bitte mit Kay Uthoff  
T: 089 2283434 ( Zentrale ) erreichbar hier 9 - 25 Uhr  
oder ab 17 Uhr mit Frau Sylvia Uthoff 08151 12044 ab 17 Uhr (Starnberg )  
Per FAX erreichen Sie uns:089 335003 + 040 3603 302215  
E-Mail: [scalamuc@aol.com](mailto:scalamuc@aol.com)*

**Web-Site: [www.Uthoffs-Gate.de](http://www.Uthoffs-Gate.de)**

---

*Änderungen der vereinbarten Mengen oder Zusammenstellungen sind nur möglich, solange der Einkauf nicht abgeschlossen und die Ware nicht in Verarbeitung genommen wurde.  
Innerhalb der letzten 6 Werktage vor der Veranstaltung können Änderungen nur noch einvernehmlich akzeptiert werden.*

---