

## Der Lehmüse Buffet-Baukasten

Wählen Sie aus frischen Vorspeisen, warmen Hauptspeisen, passenden Beilagen und Desserts im Glas. Die Vorlage ist ausfüllbar: gewünschte Positionen anklicken, Kontaktdaten ergänzen und per E-Mail zurücksenden.

### So funktioniert die Auswahl

1. Anlass und Eckdaten eintragen.
2. Pro Kategorie die gewünschten Speisen anklicken.
3. Besonderheiten wie Allergene, vegane Wünsche oder Servicebedarf ergänzen.
4. PDF speichern und an [info@lemuse.de](mailto:info@lemuse.de) zurücksenden.

### Kennzeichnung

VEGAN VEGETARISCH FISCH FLEISCH EMPFEHLUNG SAISON

### Anfrage-Daten

Anlass

Datum / Uhrzeit

Veranstaltungsort

Gästezahl

Name / Firma

Telefon

E-Mail

Wunschtermin Rückmeldung

### Unsere Empfehlung je nach Gästezahl

#### 15-25 Personen

2 Vorspeisen  
2 Hauptspeisen  
2 Beilagen  
2 Desserts

#### Ab 25 Personen

2-3 Vorspeisen  
2-3 Hauptspeisen  
2-3 Beilagen  
2-3 Desserts

#### Ab 50 Personen

3 Vorspeisen  
3 Hauptspeisen  
3 Beilagen  
3 Desserts

Besonderheiten / Allergene / Wünsche

## Vorspeisen & Salate

Frische Vorspeisen und Salate für Buffet, Empfang oder Familienfeier. Viele Positionen lassen sich saisonal anpassen.



### Mediterraner Pastasalat mit Rucola & Tomatenpesto

VEGAN

EMPFEHLUNG

Pasta, Rucola, getrocknete Tomaten, Kirschtomaten, Oliven, geröstete Kerne und Basilikum-Tomatenpesto.



### Cherry-Tomaten & Mozzarella mit Balsamico-Pesto

VEGETARISCH

EMPFEHLUNG

Kleine Mozzarella-Kugeln, Cherry-Tomaten, Basilikum, Balsamico-Reduktion und hausgemachtes Pesto.



### Rote-Bete-Quinoa-Taboulé mit Minze & Granatapfel

VEGAN

SAISON

Rote Bete, Quinoa oder Couscous, Gurke, frische Kräuter, Zitrone, Minze und Granatapfelkerne.



### Bruschetta-Brotsalat 'Panzanella Style'

VEGAN

Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Olivenöl, geröstete Brotwürfel und rote Zwiebeln.



### Orientalischer Kichererbsensalat mit Süßkartoffel & Tahini

VEGAN

EMPFEHLUNG

Kichererbsen, geröstete Süßkartoffel, Gurke, Kräuter, Dattel, Zitrone und Tahini-Dressing.



### Süddeutscher Kartoffel-Gurken-Salat

VEGAN

Kartoffeln, Gurke, Schnittlauch, Senf, Essig, Öl und Gemüsebrühe.



### Antipasti-Gemüse mit Kräutercreme

VEGAN

VEGETARISCH

SAISON

Gegrilltes Gemüse der Saison, Kräuteröl, Oliven, Rucola und wahlweise Kräuterschmand oder veganer Dip.

Eigene Wünsche zu Vorspeisen / Salaten

## Warme Hauptspeisen

Warme Hauptgerichte, die sich gut vorbereiten, transportieren und am Buffet ausgeben lassen.



### Kokos-Limetten-Curry mit Tofu & buntem Gemüse

Tofu, Möhren, Brokkoli, Zuckerschoten, Mungosprossen, Röstzwiebeln, Limette und Kokosmilch.

VEGAN

EMPFEHLUNG



### Marokkanische Gemüse-Tajine mit Kichererbsen

Geschmortes Gemüse, Kichererbsen, Tomate, Aprikose/Dattel, Ras el Hanout und frische Kräuter.

VEGAN

SAISON



### Saisonale Gemüselasagne mit Spinat, Ricotta & Tomate

Mediterranes Gemüse, Tomatensauce, Spinat, Ricotta und Käsekruste.

VEGETARISCH

SAISON



### Waldpilz-Ragout mit Kräutern & Rahm

Champignons, Kräuterseitlinge, Waldpilze, Zwiebeln, Kräuter und cremige Sauce.

VEGETARISCH

SAISON



### Hähnchenroulade gefüllt mit Tomate & Mozzarella

Hähnchenroulade mit Tomate, Mozzarella, Kräutern und leichter Sauce.

FLEISCH

EMPFEHLUNG



### Rindergulasch mit Paprika & Pilzen

Langsam geschmort mit Rindfleisch, Paprika, Pilzen, Zwiebeln und kräftiger Sauce.

FLEISCH



### Geschmorter Rinderbraten in dunkler Jus

Zarter Rinderbraten mit kräftiger Sauce, Wurzelgemüse und Kräutern. Premium-Upgrade: Ochsenbäckchen.

FLEISCH

EMPFEHLUNG



### Lachsfilet auf Blattspinat mit Kirschtomaten

Lachsfilet auf Blattspinat, Kirschtomaten und leichter Zitronen-Kräuter-Sauce.

FISCH

EMPFEHLUNG

### Eigene Wünsche zu Hauptspeisen

## Beilagen

Klassische und moderne Beilagen, die zu mehreren Hauptspeisen passen und sich gut am Buffet kombinieren lassen.



### Rosmarin-Drillinge

Kleine Kartoffeln mit Rosmarin, Olivenöl und Meersalz.

VEGAN

EMPFEHLUNG



### Duftreis mit Limette

Lockerer Reis mit leichter Limettennote, passend zu Curry, Tajine und Fisch.

VEGAN



### Linguine mit Tomaten-Basilikum-Pesto

Pasta mit hausgemachtem Tomatenpesto und frischen Kräutern.

VEGAN



### Saisonales Grillgemüse

Zucchini, Paprika, Aubergine, Karotte, Pilze oder saisonales Gemüse.

VEGAN

SAISON

EMPFEHLUNG



### Kräuterspätzle

Passt besonders gut zu Gulasch, Rinderbraten und Pilzragout.

VEGETARISCH



### Kartoffelgratin

Cremiges Kartoffelgratin mit Käsekruste - beliebt bei Familienfeiern und Hochzeiten.

VEGETARISCH



### Cremige Polenta mit Kräutern

Mit Parmesan oder vegan mit Olivenöl möglich. Passt sehr gut zu Schmorgerichten und Gemüse.

VEGETARISCH

SAISON

### Eigene Wünsche zu Beilagen

## Desserts im Glas

Desserts im Glas sind praktisch, sauber kalkulierbar und wirken auf dem Buffet hochwertig.



### Cheesecake im Glas mit Beeren

Cremiger Cheesecake, Keksboden und Beerenragout.

VEGETARISCH

EMPFEHLUNG



### Klassisches Tiramisu im Glas

Mascarponecreme, Kaffee, Biskuit und Kakao.

VEGETARISCH

EMPFEHLUNG



### Panna Cotta mit Waldbeeren

Vanille-Panna-Cotta mit Waldbeersauce.

VEGETARISCH

EMPFEHLUNG



### Cookies-&-Cream-Dessert mit Beeren

Cremiges Dessert mit Kekscrunch und Beeren - besonders beliebt bei Geburtstagen.

VEGETARISCH



### Apfel-Crumble mit Zimt

Warmer oder kalter Apfel-Crumble mit Streuseln und Zimt.

VEGAN

SAISON



### Vegane Mousse au Chocolat

Dunkle Schokoladenmousse auf pflanzlicher Basis, optional mit Beeren oder Kirschragout.

VEGAN

EMPFEHLUNG



### Mango-Kokos-Creme mit Limette

Fruchtige Creme mit Mango, Kokos, Limette und Crunch.

VEGAN

### Eigene Wünsche zu Desserts

## Extras, Beispiel-Buffets & Rückmeldung

Optionale Ergänzungen und Orientierungshilfen für eine schnelle Auswahl.

### Optional zubuchbar

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Brotauswahl mit Baguette, Körnerbrot & Focaccia | <input type="checkbox"/> Kräuterschmand                     |
| <input type="checkbox"/> Curry-Dattelcreme                               | <input type="checkbox"/> Guacamole                          |
| <input type="checkbox"/> Hummus mit geröstetem Sesam                     | <input type="checkbox"/> Geschirr / Besteck / Servietten    |
| <input type="checkbox"/> Servicepersonal / Aufbau / Buffetbetreuung      | <input type="checkbox"/> Abholung von Equipment am Folgetag |

### Beispiel-Buffets

#### Mediterran

Caprese, Pastasalat, Antipasti  
Hähnchenroulade, Lachs,  
Gemüselasagne  
Rosmarin-Drillinge, Linguine,  
Grillgemüse  
Cheesecake, Panna Cotta, Tiramisu

#### Hochzeit

Rote-Bete-Taboulé, Caprese, Antipasti  
Lachs, Rinderbraten, Kokos-Curry  
Drillinge, Polenta, Grillgemüse  
Cheesecake, Mango-Kokos, Mousse

#### Veggie & Vegan

Kichererbse, Taboulé, Bruschetta  
Kokos-Curry, Tajine, Gemüselasagne  
Duftreis, Drillinge, Grillgemüse  
Crumble, Mango-Kokos, Mousse

Ihre Nachricht an Lehmüse / Budgetrahmen / Besonderheiten

#### Hinweis

Diese Vorlage dient der schnellen Anfrage und Menüauswahl. Nach Prüfung von Termin, Verfügbarkeit, Gästezahl und Aufwand erstellen wir ein individuelles Angebot.