



BUFFETS IN BESTFORM

Ihre Feier wird ein Fest für die Sinne
– ganz nach Ihren Vorlieben –
mit frischen Köstlichkeiten aus der
Heimat oder kulinarischen Reisen
in fremde Welten.

Unsere Angebote für Sie.

Alles frisch. Alles möglich.

06894 92994-0

post@pirrung.de

www.pirrung.de/feine-feste



Biosphären-Buffer

BIOSPHÄREN-BUFFET

Beste Produkte aus der Region – mit Liebe zubereitet

VORSPEISEN-BUFFET

- Tafelspitz-Sülze mit Vinaigrette
- herrliche Würzbachtaler Edelsalami
- frischer Feldsalat mit gerösteten Kürbiskernen und Balsamicodressing
- Rote Bete-Carpaccio mit Crème Fraîche
- verschiedene frische Rohkostsalate
- frisch gebackenes Brot aus der Biosphäre von der Bäckerei Anstadt

HAUPTSPEISEN DES BIOSPHÄREN-BUFFETS

- saftiger Braten vom Bliesgau-Lamm an Thymianjus
- deftig-feines Boeuf Bourguignon – in Rotwein geschmortes Bliesgau-Rind
- lecker gefüllte Zucchini auf Gemüsebett aus der Region (vegetarisch)
- Butter-Spätzle
- cremiges Kartoffelgratin
- saisonales, frisches Marktgemüse

DESSERT-BUFFET

- Panna Cotta von der Bliesgau-Milch
- alternativ regionaler Schmorapfel mit feiner Vanillesauce
- edler Camembert vom Neukahlenberger Hof mit köstlichem Feigensenf



REGIONALES BUFFET

Gutes wie bei Mutttern – zeitgemäß interpretiert

VORSPEISEN-BUFFET

- „Dibbelabbes wie dahemm“ mit hausgebeiztem Lachs
- „Quer-durch-de-Garde“ – feines Süppchen mit allem, was die Region an Gemüse zu bieten hat, mit Leindotteröl aus dem Bliesgau und Croûtons verfeinert und garniert
- marktfrische Salatvariation

HAUPTSPEISEN DES REGIONALEN BUFFETS

- saftiger Schwenkkrustenbraten mit Karlsberg-Dunkelbier-Sauce
- Variation von saarländischen Kloßspezialitäten (Gefillde, Hoorische und Lewwerknepp)
- deftiges Fass-Sauerkraut
- gestampfte Grumbeere aus der Region

DESSERT-BUFFET

- Panna Cotta von der Bliesgau-Milch
- alternativ regionaler Schmorapfel mit feiner Vanillesauce
- edler Camembert vom Neukahlenberger Hof mit köstlichem Feigensenf



Mediterranes Buffet

MEDITERRANES BUFFET

Italien lässt grüßen

VORSPEISEN-BUFFET

- in feinem, toskanischem Olivenöl gebratene Zucchini, Auberginen und Champignons, mit weißem Balsamico mariniert
- feine Olivenvariation
- mit Frischkäse gefüllte Kirschtomaten
- Vitello Tonnato (original italienisch aus Kalbfleisch, mit aromatischer Thunfischsauce)
- zarter Parmaschinken mit in Portwein marinierter Melone
- Rucolasalat mit Kirschtomaten und Balsamicodressing
- gemischte frische Blattsalate
- sonnengereifte Tomate, Büffelmozzarella, Basilikum
- Ciabatta und Olivenbrot

HAUPTSPEISEN-BUFFET 1

- saftige Parmesanschnitzel
- zarte Maispoularde auf Spinat
- Bio-Penne mit Basilikum-Pesto
- marktfrisches Tomaten-Zucchini-Paprika-Gemüse
- kleine Rosmarin-Thymian-Kartöffelchen

HAUPTSPEISEN-BUFFET 2

- frische Gnocchi à la Gorgonzola
- italienische Tagliatelle mit Scampi, Zucchini und Kirschtomaten
- italienische Spaghetti mit Rinderfiletstreifen und Austernpilzen und einem Hauch Knoblauch

DESSERT-BUFFET

- Tiramisu
- Panna Cotta mit Himbeersauce
- frischer Obstsalat aus saisonalem Obst

Preise auf Anfrage

Stand: November 2023. Mit Herausgabe einer neuen Preisliste verliert diese Liste ihre Gültigkeit.



Vegetarisches Buffet

VEGETARISCHES BUFFET

Für Freunde der fleischfreien Kochkunst

VORSPEISEN-BUFFET

- italienische Minestrone (Gemüsesuppe)
- feine Auberginenröllchen mit Frischkäse gefüllt

SALATE

- klassisches Tomate-Mozzarella-Basilikum
- frische Blattsalate mit zweierlei Dressings
- zartes Rote-Beete-Carpaccio unter Rucola, Parmesan und Pinienkernen
- Farmersalat

HAUPTSPEISEN ZUM VEGETARISCHEN BUFFET

- aromatisches Curry mit Marktgemüse und geräuchertem Tofu
- saftige Spinat-Lasagne
- lecker gefüllte Zucchini mit Couscous
- würzige Kräuter-Pilz-Pfanne

BEILAGEN

- Rosmarinkartöffelchen
- Bio-Penne
- Basmatireis

DESSERT-BUFFET

- feine Schokomousse
- Obstsalat mit gerösteten Mandeln

Preise auf Anfrage

Stand: November 2023. Mit Herausgabe einer neuen Preisliste verliert diese Liste ihre Gültigkeit.



Veganes Buffet

VEGANES BUFFET

Rein pflanzlicher Genuss

VORSPEISEN-BUFFET

- Antipasti (marinierte Champignons, Paprika, Auberginen und Zucchini , mit Balsamico verfeinert)
- feiner Quinoa-Salat
- frischer Feldsalat mit Croûtons und geräucherten Tofuwürfeln an Zitronen-Balsamico-Dressing
- püriertes, weißes Bohnenmus auf Tomaten

SUPPE

- köstliche Süßkartoffelsuppe, mit Pistazien garniert

HAUPTSPEISEN

- zarte Steinpilzbouletten
- vegane Pasta mit Rucola, Kirschtomaten und Pinienkernen
- Kürbis-Kartoffel-Gulasch

BEILAGEN

- zartes Holunderblüten-Möhren-Gemüse
- aromatischer Safran-Reis
- feine Rosmarinkartoffeln

DESSERT-BUFFET

- frischer Obstsalat mit gehackten Cashewkernen und frischer Minze
- Panna Cotta aus Kokosmilch



VOLLWERT-BUFFET

Für alle, die auch bei Feiern und Events vollwertig genießen möchten

VORSPEISEN-BUFFET

- Grünkernsüppchen mit gerösteten Walnüssen
- Graved Lachs mit Sesam und Meerrettich
- zartes Rote Beete-Carpaccio mit feinem Himbeeressig unter Rucola, Parmesan und Meerrettich
- Quinoa-Salat
- Antipasti (marinierte Zucchini, Auberginen, Champignons, Paprika, mit Balsamico verfeinert)

HAUPTSPEISEN ZUM VOLLWERT-BUFFET

- zarte Maispouardenbrust aus der Region auf Blattspinat
- cremiges Gemüserisotto mit Parmesanspänen
- saftiges Tomaten-Zucchini-Sugo

BEILAGEN

- vollwertige Dinkel-Tagliatelle
- Grenaille-Kartöffelchen mit Rosmarin
- feines, frisches Marktgemüse

DESSERT-BUFFET

- frischer, saisonaler Obstsalat
- Crème brûlée von der Bliesgau-Milch
- Käse-Variation mit köstlichem Feigensenf



Frühlings-Buffer

FRÜHLINGS-BUFFET

Saisonal, frisch, leicht, lecker

VORSPEISEN-BUFFET

- feines Kohlrabi-Carpaccio in einer Pfeffer-Vinaigrette mit Lachsschinken
- Graved Lachs mit rosa Pfeffer, Salz und Olivenöl
- Bresaola (luftgetrocknetes Rindfleisch) auf Rucola mit Parmesanspänen
- mediterrane, bunte Antipasti von Champignons, Paprika, Zucchini und Aubergine
- zarter Spinatsalat mit gerösteten Pinienkernen und Fetabruch
- frische Frühlingsalate aus der midi-Küche
- Auswahl von frischem Brot von der Bäckerei Anstadt

VORSUPPE

- feines Bärlauchcrèmesüppchen mit Kräutercroûtons

HAUPTSPEISEN DES FRÜHLINGS-BUFFETS

- zarte Maispoularde auf Tomaten-Basilikumragout
- saftige Streifen vom Landschwein in leichter Pfeffersauce
- pochierter Wildlachs auf Frühlingsgemüse

BEILAGEN

- aromatische Rosmarinkartoffelchen
- italienische Tagliatelle
- frisches Marktgemüse

DESSERT-BUFFET

- Panna Cotta mit frischen Erdbeeren
- Mangocrème mit Beeren
- Mascarponecrème mit Rhabarberkompott

Preise auf Anfrage

Stand: November 2023. Mit Herausgabe einer neuen Preisliste verliert diese Liste ihre Gültigkeit.



Spargel-Buffer

SPARGEL-BUFFET

Saisonale Spezialität für Feinschmecker – mit Spargel aus regionalem Anbau

VORSPEISEN-BUFFET

- frische Spargelterrinen mit grüner Sauce
- gebratener grüner Spargel mit Eismeershrimps
- feine Crêpes-Röllchen mit Hinterschinken, Rucola und weißen Spargelspitzen
- Rucola mit Parmesanspänen und Kirschtomaten
- frische Brotauswahl der Bäckerei Anstadt

HAUPTSPEISEN DES SPARGEL-BUFFETS

- zarte Schweinefilet-Medaillons vom Landschwein
- saftige Brust vom Freilandhähnchen
- würziger roher und gekochter Schinken

BEILAGEN

- frischer weißer und grüner Spargel
- wahlweise in frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise oder Nussbutter
- in Butter geschwenkte neue Kartoffeln

DESSERT-BUFFET

- Rhabarber-Erdbeer-Grütze mit Vanillesauce
- Bayerisch Crème mit frischen Erdbeeren



BBQ-Buffer

BBQ-BUFFET

Saisonales, sommerliches Grill-Bufferet

Frischer geht es nicht. Das Fleisch wird vor Ihren Augen und den Augen Ihrer Gäste von einem pirrung-Grillmeister frisch zubereitet!

VORSPEISEN-BUFFET

- Romasalat mit Parmesan, Tomaten und Kräutercroûtons
- feine Olivenvariation
- gebratener grüner Spargel mit gerösteten Pinienkernen und Vinaigrette „Mimosa“
- Salat von Kirschtomaten und Mini-Mozzarella mit Bärlauch-Balsamicodressing
- zarter Parmaschinken mit Cantaloupe-Melone
- Rote Beete-Carpaccio mit Zitronenöl und Kräutern

HAUPTSPEISEN-BBQ-BUFFET – Frisch vom Grill, beste Qualität aus der Region

- saftige Lamm-Koteletts
- kleine, feine Rumpsteaks
- zarte Hähnchenbrust
- herzhaftes Merguez
- feine Gambas
- kleine, klassische Bratwürste

BEILAGEN

- aromatische Rosmarin-Thymian-Kartoffeln
- marktfrisches Grillgemüse
- raffinierte Grillsaucen
- große Brotauswahl

DESSERT-BUFFET

- Erdbeer- oder Rhabarberkompott mit Panna Cotta
- Frischer Obstsalat aus saisonalem Obst

Preise auf Anfrage

Stand: November 2023. Mit Herausgabe einer neuen Preisliste verliert diese Liste ihre Gültigkeit.



Paella-Buffer

PAELLA-BUFFET

Saisonales Paella-Buffer – Spanien-Feeling pur

In einer großen Original-Paella-Pfanne wird Ihre Paella von einem pirrung-Kochkünstler zubereitet – ein Event der besonderen Art und ein großer Genuss ab 50 Personen.

VORSPEISEN-BUFFET

- gebratener grüner Spargel mit gerösteten Pinienkernen und Vinaigrette „Mimosa“
- Romasalat mit Parmesan, Tomaten und Kräutercroûtons
- feine Olivenvariation
- Salat von Kirschtomaten und Mini-Mozzarella mit Bärlauch-Balsamicodressing
- frische Rohkoststicks mit Kräuter-Dip
- zarter Parmaschinken mit Cantaloupe-Melone

HAUPTSPEISE

- die frisch zubereitete, duftende Paella mit allerlei Köstlichkeiten:
Huhn, Salsiccia (ital. Bratwurst), Kaninchen, Gambas, Miesmuscheln, Erbsen, Karotten, Paprika
(ganz nach Wunsch)!

DESSERT-BUFFET

- Erdbeer- oder Rhabarberkompott mit Panna Cotta
- Mousse au chocolat

Preise auf Anfrage, inklusive Paella-Pfannen-Equipment, Auf- und Abbau und des pirrung-Paella-Kochkünstlers fürs Live Cooking.



Herbst-Buffer

HERBST-BUFFET

Mit kulinarischen Schätzen des Herbstes

VORSPEISEN-BUFFET

- Fischplatte mit verschiedenen frischen Fischspezialitäten und einer feinen
- Meerrettich-Apfel-Crème
(geräucherter Lachs, geräucherte Makrele, geräucherte Forelle – garniert)
- kalter, aufgeschnittener Schweinerücken vom Landschwein mit getrockneten Tomaten
- hausgemachte Kalbfleischpastete mit Cumberlandsauce
- frischer Feldsalat mit Balsamicodressing und Croûtons
- frische Rohkostsalate aus eigener Herstellung (Apfel-Möhre, Rotkraut, Weißkraut)
- große Brotauswahl von der Bäckerei Anstadt
- leckere Kürbissuppe vom Hokkaido-Kürbis mit Schlag

HAUPTSPEISEN ZUM HERBST-BUFFET

- geschmorte Gänsekeule mit Kastanienjus
- saftige Schweinemedallions in Pfifferling-Rahmsauce
- herzhafter Zwiebelrostbraten mit Jus
- Apfelrotkohl
- Speckbohnen
- Kartoffelklöße
- Wedges mit Thymian
- hausgemachte Spätzle

DESSERT-BUFFET

- „Schwarzwälder“ im Glas
- frische Apfeltarte
- Käse-Vielfalt vom Brett mit köstlichem Feigensenf und süßlichem Früchtebrot



Wild-Buffer

WILD-BUFFET

Herbst-winterlich mit allem, was die Saison ausmacht

VORSPEISEN-BUFFET

- hausgemachte Rehterrine aus der heimischen Wildkammer mit Preiselbeercrème
- saftiger Wildschweinschinken mit marinierten Steinpilzen
- gebeizter Lachs
- Entenbrust mit Orangensauce
- frischer Feldsalat mit gehackten Kürbiskernen
- frische Rohkostsalate
- große Brotauswahl

SUPPE

- Steinpilzschaumsüppchen mit Croûtons

HAUPTSPEISEN ZUM WILD-BUFFET

- heimische Rehkeule mit Preiselbeersauce
- saftiges Wildragout
- Bio-Penne mit Rucola, Kirschtomaten und Pinienkernen
- Apfelrotkohl
- abgeschmelzter Rosenkohl
- Schneebällchen
- hausgemachte Spätzle

DESSERT-BUFFET

- dunkles Mousse
- Bratapfel mit Vanillesauce

Preise auf Anfrage

Stand: November 2023. Mit Herausgabe einer neuen Preisliste verliert diese Liste ihre Gültigkeit.



Weihnachts-Buffer

WEIHNACHTS-BUFFET

Es ist festlich für Sie angerichtet!

VORSPEISEN-BUFFET

- Vitello Tonnato – feines Kalbfleisch mit Thunfischkapernsauce
- herzhafte Wildpastete mit Preiselbeerschaum
- frischer Rapunzelsalat mit Pinienkernen und Kirschtomaten mit Balsamico-Vinaigrette
- leichtes Champagner-Senf-Süppchen mit gebeiztem Lachs

HAUPTSPEISEN ZUM WEIHNACHTS-BUFFET

- feines Rinderfilet in Blätterteig mit einer dunklen Barolosauce
- zarte Schweinelende „mediterran“
- Ragout von heimischen Waldpilzen mit frischen Wildkräutern
- cremiges Kartoffelgratin
- hausgemachte Semmelknödel
- glasiertes Wintergemüse

DESSERT-BUFFET

- weihnachtliches Lebkuchenmousse
- winterlicher Bratapfel mit Vanillesauce
- regionale Käseauswahl mit feinem Brot von der Bäckerei Anstadt

BURGER

Bliesgau-Burger aus bestem Fleisch – köstlich, deftig, aus der Region

BURGER

- Rindfleisch-Burger vom „Bliesgau-Weideochsen“
mit Cocktailsauce, gebratenem Speck, Salatgurke und Fleischtomate
- Lamm-Burger mit Bohnenmus und Aioli
- Vegetarischer Burger mit Gemüsebratling
und Tomate, Gurke, Zwiebeln und Sauce
- Pulled-Pork-Burger (zerpflücktes Fleisch vom Schwein)
mit BBQ-Sauce, Zwiebeln und Gurke

BEILAGEN

- Kartoffel-Wedges
- Kartoffelstampf
- Kroketten
- Salate (nach Wunsch)

Am besten vor Ort. Wir stellen den Grill und unseren Grillmeister
zum Preis von zusätzlich 47,60 € pro Stunde

BUFFETS nach Lust & Laune

Gerne stellen wir Ihnen Ihr individuelles Buffet nach Ihren Vorlieben zusammen und geben Ihrem Fest oder Ihrer Veranstaltung einen schönen, passenden, kulinarischen Rahmen. Bitte sprechen Sie mit uns.

Hier einige Beispiele:

- Silvesterparty/Jahresbegrüßungsfeier
- Brunch
- Motto-Party/Länder-Party
- Tauffeier/Kommunion/Konfirmation
- Hochzeit/Polterabend
- Tagung/Kongress/Firmenfeier
- Vereinsfest
- Oktoberfest
- Nikolausfeier/Weihnachtsfeier
- und viele mehr ...

Und auch LIVE COOKING ist unsere Leidenschaft: ob Pasta im Wok, Flammkuchen vor Ort frisch gebacken, Burger oder mehr auf den Punkt gegrillt, Paella in der großen Pfanne, Spanferkelgrillen oder Spanferkelrollbraten am Spieß, ...

Wir bieten Ihnen und Ihren Gästen das kulinarische Rundum-Erlebnis.

Immer mit besten Produkten und gekonnt zubereitet!

Alles frisch. Alles möglich.

Kontakt pirrung mensa vitae GmbH – feine feste

Genuss ist immer individuell, deshalb schnüren wir Ihnen gerne mit Ihnen zusammen Ihr persönliches Catering-Paket, das zu Ihnen und Ihrem Anlass passt!

pirrung mensa vitae GmbH – Geschäftsbereich feine feste

Ernst-Heckel-Str. 4

66386 St. Ingbert-Rohrbach

www.pirrung.de/feine-feste

Tel.: 06894 92994-0

Ihr feine feste-Berater: Florian Simon

florian.simon@pirrung.de