

Sophie Dudemaine

Sophies Büffets

Fotos von Philippe Exbrayät
Food Styling von Olivia Niltitenko

Aus dem Französischen von Barbara Holle

Gerstenberg Verlag

inhalt

| | |
|--------------------------------|----|
| Die Gestaltung des Büffets | 14 |
| Die richtige Menge | 16 |
| Das A und O: eine gute Planung | 17 |

FINGERFOOD-BUFFET

| | |
|----------------------------------|----|
| Sandwichs | 23 |
| Knusprige Teigtaschen | 24 |
| Tortilla | 25 |
| Kartoffel-Canapes | 26 |
| Bunte Spieße | 28 |
| Tomaten mit Thunfischcreme | 29 |
| Tartelettes mit Früchten | 31 |
| Sellerie mit Roquefortcreme | 32 |
| Und das sollte auch nicht fehlen | 33 |
| Dekorationstipp: Cocktailspieße | 34 |

VEGETARISCHES BÜFFET

| | |
|----------------------------------|----|
| Hummus | 40 |
| Erfrischende Gurkensuppe | 41 |
| Chakchouka | 42 |
| Zucchinikuchen mit Sauerampfer | 44 |
| Auberginenkaviar | 45 |
| Auberginen mit Käsefüllung | 47 |
| Pilzomelettes | 48 |
| Marinierte Tomaten | 50 |
| Und das sollte auch nicht fehlen | 51 |
| Dekorationstipp: Tischsets | 53 |

MARITIMES BÜFFET

| | |
|-----------------------------------|----|
| Goldbfasse mit frischen Früchten | 59 |
| Fischtopf | 60 |
| Skandinavische Fischplatte | 61 |
| Marinierter Thunfisch | 62 |
| Lachscarpaccio | 64 |
| Jakobsmuschel-Carpaccio mit Curry | 65 |
| Maritimes Ratatouille | 66 |
| Seehecht im Zwiebelbett | 68 |
| Und das sollte auch nicht fehlen | 69 |
| Dekorationstipp: Speisekarte | 70 |

FLEISCHBUFFET

| | |
|------------------------------------|----|
| Gemischte Grillplatte | 76 |
| Rillettes vom Kaninchen | 78 |
| Hähnchenbrustfilet mit Birnen | 79 |
| Tatar | 80 |
| Rinderfilet mit Fenchel | 83 |
| Gefüllte Zucchini | 84 |
| Lammnackten mit Honig | 85 |
| Ente à la Parmentier | 86 |
| Und das sollte auch nicht fehlen | 87 |
| Dekorationstipp: Besteck drapieren | 88 |

TARTEBUFFET

| | |
|----------------------------------|-----|
| Ratatouilletarte | 94 |
| Ziegenkasetarte | 96 |
| Quiche Lorraine | 97 |
| Zwiebeltarte | 98 |
| Schoko-Bananen-Tarte | 99 |
| Feine Apfeltarte | 101 |
| Birnentarte à la Bourdaloue | 102 |
| Zitronentarte mit Baiserhaube | 104 |
| Und das sollte auch nicht fehlen | 105 |
| Dekorationstipp: Kerzen | 107 |

SALATBUFFET

| | |
|--|-----|
| Farfallesalat | 112 |
| Grüne-Bohnen-Salat mit Parmesan | 114 |
| Makkaronisalat mit Thunfisch | 115 |
| Entenbrust-Salat | 117 |
| Chicoreesalat mit Äpfeln | 118 |
| Couscoussalat mit Lachs | 119 |
| Pfirsichsalat | 120 |
| Kirschsalat | 122 |
| Beerensalat mit Rhabarber | 123 |
| Melonensalat mit Erdbeeren | 124 |
| Und das sollte auch nicht fehlen | 125 |
| Dekorationstipp: Schüsseln und Schalen | 126 |

BRUNCHBUFFET

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Eier im Töpfchen mit Lachsrogen | 132 |
| Bauernfrühstück | 134 |
| Frühstückscocktail | 135 |
| Zimtäpfel | 137 |
| Müsli à la Sophie | 138 |
| Milchreis | 140 |
| Schokoladencreme | 141 |
| Einfacher Cake | 142 |
| Und das sollte auch nicht fehlen | 143 |
| Dekorationstipp: Servietten drapieren | 145 |

BÜFFET FÜR KINDER

| | |
|----------------------------------|-----|
| Muschelnudel-Auflauf | 150 |
| Hähnchen-Nuggets | 151 |
| Knusprige Hackfleischbällchen | 152 |
| Eier mit Lachscreme | 154 |
| Erdbeeromelett | 155 |
| Gefüllte Blätterteigschweinchen | 157 |
| Schokoladenkaramell | 158 |
| Schokoladenkuchen | 159 |
| Schoko-Reiscracker | 160 |
| Biskuitkuchen mit Konfitüre | 162 |
| Und das sollte auch nicht fehlen | 163 |
| Dekorationstipp: Wundertüten | 164 |

SÜSSES BÜFFET

| | |
|----------------------------------|-----|
| Mousse au chocolat »de luxe« | 170 |
| Tiramisu mit Sommerfrüchten | 172 |
| Creme caramel | 173 |
| Crumble mit roten Früchten | 174 |
| Clafoutis mit Birnen | 176 |
| Erdbeercharlotte | 177 |
| Schnee-Eier | 179 |
| Aprikosensuppe | 180 |
| Und das sollte auch nicht fehlen | 181 |
| Dekorationstipp: Ministräube | 183 |

| | |
|--------------------|-----|
| Kleines Küchen-ABC | 184 |
| Register | 186 |
| Kleine Warenkunde | 188 |
| Danksagung | 190 |