

Dieter Dotzel  
Buffetservice  
Alter Bahnweg 16  
97616 Bad Neustadt/S.



Phone: 09771/8155  
Mail: Info@DD-Buffetservice.de  
Mobil: 0171 / 33 03 696  
www.dd-buffetservice.de

---

**Gerne bewirten wir Sie in unserem „Eventlokal“  
Burgschützenhaus in Herschfeld mit „KOCHBÜHNE“  
Promenadenstr. 14**

*Mehr als 25 Jahre Erfahrung  
Buffetservice Dieter Dotzel*

**Auszug aus unserem Büffetangebot, zubereitet in unseren Wokpfannen und Schamottsteinöfen**

**Pasta „Penne“ oder „Tagliatelle“** mit Kirschtomaten, Babyspinat, Basilikum und Schlotten  
**Rot-Gelbes Thaicurry** vom Hühnchen mit Wokgemüse, Zitronengras, Chilli, Mango, Limette, Kokosmilch  
**Dotzel's Edelfischpfanne** mit Wolfsbarsch und Rosenberggarnelen in feinem Limettenrahm  
**Maishühnchenbrust** mit Tomatensugo und Paprika-Zuchinigemüse  
**Veganes Gemüsecurry** mit Schlotten, Thaibasilikum, Kokosmilch, Chili-Mango-Dip

**Rhöner „Bierbrat!“ vom Schwein** mit Dunkelbier-Soße  
**Tafelspitz vom Jungrind „geflämmt“** mit Meerrettich und gebackenen Hochzeitsnudeln, Wildpreiselbeeren  
**Feines vom Hirschkalb** mit Hagebuttensosse und Wildpreiselbeeren

**Geschmortes Kalbsnüsschen** mit feiner Pflaumen- oder Barolo-Soße  
**Gewürzfilet vom Rind oder Schwein „rosa“** mariniert mit Szechuanpfeffer und Meersalz  
**Frisches Roastbeef „Angus“-medium** am Stück gebraten mit Dijon-Senf-Soße  
**Filetspitzen vom Schweinelendchen** in Champignonsoße und Schlotten

**Als Beilagen reichen wir zu den diversen Gerichten:**

Gratinierte Kartoffeln, Spätzle, frisches Marktgemüse, feine Bandnudeln, Klöße, Apfelrotkohl oder Kartoffel-Gemüse-Gratin mit Orangenpfeffer, Siam-Patna-Reis

**Auswahl vom Salatbüffet und Vorspeisen:**

Veganer-Thai-Glasnudelsalat, Austernpilze, mariniertes Wokgemüse, Schlotten, Chili  
Gantaloupmelone mit ital. Landschinken, Oliven, Pecorinohobel und Basilikum  
Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln und Mozzarellaperlen, Bauernsalat mit Schafskäse, fränk. Kartoffel- und Krautsalat sowie **eine Auswahl von geschnittenen Blattsalaten aus unseren Salatkörben mit Kirschtomaten und Radieschen.**

**Dazu reichen wir Ihnen:**

unser hausgemachtes Dressing aus Balsamico, Olivenöl, Orangensaft, Ingwer, Limetten- und Mangosaft aus den Glasballon

Dieter Dotzel  
Buffetservice  
Alter Bahnweg 16  
97616 Bad Neustadt/S.



Phone: 09771/8155  
Mail: Info@DD-Buffetservice.de  
Mobil: 0171 / 33 03 696  
www.dd-buffetservice.de

---

**Für Ihr Kaltes Büffet halten wir für Sie und Ihre Gäste eine diverse Auswahl bereit an:**

- „NEU“ Riesen Party Brezn - verschieden belegt
- Dotzel´s Kabeltrommel mit Pfefferbeißer
- rustikale Käseplatten, Rhöner Luftgetrocknete (Knacker, Pfefferbeißer, Landjäger) sowie klassische Canapes und Fingerfood

**Aus der Schlosshofbäckerei Waltershausen präsentieren wir Ihnen (Dachmarke Rhön Zertifizierte Landbäckerei):**

Ein Sortiment an Partygebäck, Baguettes, Ciabatta, Olivenbrötchen, verschiedene „fränkische Brotsorten“ und Blechkuchenspezialitäten nach „Waltershäuser Art“ und vieles mehr.....

**Als Leckereien vom Dessertbüffet empfehlen wir:**

- Frischer Obstsalat mariniert mit Mandellikör
- Exotenfrüchteplatte oder Auswahl an Obstkörben
- Panna Cotta mit Rote Grütze oder frischen Erdbeeren (*Saison bedingt*)

**Präsentationen und Kochartistik „Galerie der Früchte“:**

Sie möchten jemanden mit einem ganz besonderen Präsent überraschen?

**Oder sie wollen ein Büffet-Event besonders hervorheben?**

Gerne schnitzen wir Ihnen aus unserer Früchtegalerie „exklusive“ Schaustücke und Kunstwerke.

**NEU - Info:**

*Für unseren Fingerfood-Service „warm-kalt“ besteht unser Anrichtegereschirr ausschließlich aus Palmenblatt, gepresste Holzschalen, Speiselöffel und Gabeln 100% biologisch abbaubar und nachhaltig. Wir freuen uns, dass wir als Caterer der Fair-Trade-Stadt Bad Neustadt diese Geschirrkompenten anbieten können.*

Bei Fragen bezüglich Ihres geplanten Büffets stehen wir Ihnen gerne beratend zur Verfügung.

Wir hoffen, dass unsere Offerte Ihren Erwartungen entspricht und sehen den Erhalt Ihres Auftrages mit Freude entgegen.

**Herkunftsnachweis:**

*Regionaler Anbaupartner aus „fränkischen“ Gewächshäusern und Freiland, „Frankengut“ für Fleischprodukte, „Unser Hof“ für Obst und Gemüse, Registrierung bei C+C Edeka Großhandel-Nordbayern – EU-Zertifiziert, Deutsche See für Frischfisch und Krustentiere*

Mit kulinarischen Grüßen

Ihr Büffetservice

*Dieter Dotzel, Heike Schubert,  
René Schubert*

