



**Bitte stellen Sie sich Ihr Buffet aus  
unserem Vorschlägen zusammen:**

- Hummer
- Lachs Bellevue
- Räucherlachs
- Forellenfilet
- Aal
- Krabbenscocktail
- Roastbeef (kalt)
- Parmaschinken mit Honigmelone
- gekochte Schinkenröllchen mit Spargel
- Hähnchenkeule
- kleine Schnitzel "Pariser-Art"
- Putenbrust
- Mozzarella mit Tomaten
- gefüllte Eier und Tomaten
- gebratene Aubergine

\*\*\*\*\*

- französischer Salat
- Kartoffelsalat
- Nudelsalat
- Balkansalat-
- Waldorfsalat
- Geflügelsalat
- Meeresfrüchtesalat
- frischer Salat

\*\*\*\*\*

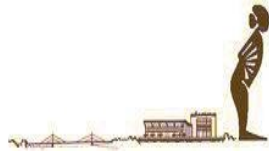
- gebratener Schinken
- gespicktest Rinder- oder Schweinebraten
- gefüllter Kalbsbraten
- gefülltes Schweinefilet mit Trockenpflaumen
- Roastbeef oder Entrecote (warm)
- Medaillons vom Schweinefilet "Jäger oder Pariser-Art"
- Geflügelmedaillons von Hähnchen oder Pute,  
Nach Ihrem Wunsch zubereitet
- Geschnetzeltes von Geflügel, Schweinefilet,  
Rind (Rindergulasch), oder Kalbsragout
- gebratene Kalbshaxe
- gebratene Lammhaxe
- gegrilltes Lammfilet oder Lammkarree
- Hirschbragout
- Hirschmedaillons in Wildsauce

\*\*\*\*\*

- Kartoffelgratin
- Salzkartoffeln
- frisches Gemüse
- Kartoffelklöße
- Kroketten oder Mandelkroketten
- Spätzle oder andere Nudelsorten
- Gnocchi
- Pommes frites

\*\*\*\*\*

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Tiramisu
- Mousse au Chocolad
- frischer Obstsalat
- Käseplatte
- Obstkorb
- Brotkorb mit diversen Sorten und Butter



## **Buffetvorschlag I**

### ***Kalte Vorspeise***

- Lachs Bellevue
- Räucherlachs
- Forellenfilet
- Aal
- Schinken mit Honigmelone
- gekochte Schinkenröllchen mit Spargel
- Mozzarella mit Tomaten
- mediteranische Vorspeisen

### ***Salate***

- Kartoffelsalat
- Nudelsalat
- Balkansalat
- frischer Salat

### ***Hauptgerichte***

- Scampis gegrillt
- Roastbeef (gegrillt)
- gebratener Schinken
- Medaillons vom Schweinefilet
- gegrilltes Lammfilet

### ***Saucen extra***

- scharfe Zigeunersauce
- Champignon-Rahmsauce
- Jägersauce
- Pfefferling- Bernaisesauce
- Knoblauchsauce

### ***Beilagen***

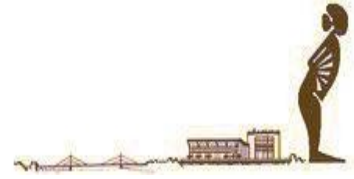
- kleine gegrillte Maiskolben
- Kartoffelgratin
- frisches Gemüse
- Kartoffelecken

### ***Desserts***

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Mousse au Chocolad
- frischer Obstsalat
- Brotkorb mit diversen Sorten und Butter
- Käseplatte

***P.S.: Bei schönem Wetter wird draußen auf der Terrasse auf Holzkohlengrill gegrillt!***

Preis pro Pers. € 49,90



## **Buffetvorschlag II**

### **Vorspeisen**

- Lachs Bellevue-
- Räucherlachs-
- Forellenfilet-
- Schinken mit Melone
- gekochter Schinken mit Spargel-
- gefüllte Eier mit Tomaten-

### **Salate**

- französischer Salat-
- Nudelsalat-
- frischer Salat-

### **Hauptgerichte**

- gebratener Schinken-
- Medaillons vom Schweinefilet (Jäger-Art)-
- Roastbeef (warm)-

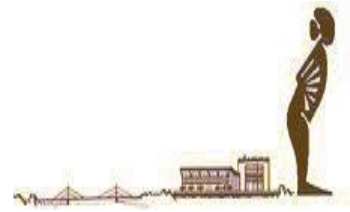
### **Beilage**

- frisches Gemüse-
- Spätzle und Kroketten-
- Bratkartoffel-

### **Desserts**

- Mousse au Chocolat-
- Tiramisu-
- frischer Obstsalat-
- Käseplatte-
- Brotkorb-

Preis pro Pers. € 38,00



## **Buffetvorschlag III**

### **Vorspeisen**

- Lachs Bellevue-
- Räucherlachs-
- Forellenfilet-
- Roastbeef (kalt)-
- kleine Schnitzel-

### **Salate**

- französischer Salat-
- Nudelsalat-
- frischer Salat-

### **Hauptgerichte**

- Medaillons vom Schweinefilet (Jäger-Art)-
- Putengeschnetzeltes "Züricher-Art"-

### **Beilagen**

- Kartoffelgratin-
- frisches Gemüse-
- Spätzle und Kroketten-

### **Desserts**

- Rote Grütze mit Vanillesauce-
- Käseplatte-
- Brotkorb mit diversen Sorten und Butter-

Preis pro Pers. € 34,00



## **Buffetvorschlag IV**

### **Bunte Salatschüsseln**

*Knackige Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais und Paprika  
mit Balsamico/ Olivenöl und Joghurt -Dressing  
Mozzarella und Tomaten auf Basilikum*

### **Vorspeisen Mediterrane**

*Frisches Gemüse wie Aubergine, Zucchini, Paprika, Champignons  
gegrillt und mariniert  
verschiedene Oliven, Peperoni und Artischockenherzen eingelegt  
Melone mit Parmaschinken sep. belegt  
Riesengarnelenpfanne mit Knoblauchdip*

*Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten und feinen Butterspezialitäten*

### **Fleischplatten**

*-kalt-*

*Geflügel- und Roastbeefbraten an diversen Dips*

### **Fischplatte „de Luxe“**

*Räucherfisch*

*Stremeln vom Rauchlachs,*

*Forellenfilet, Kieler Sprotten und Makrelen*

### **Heiße Fleischgerichte**

*Weidelammkeule mit Rotwein - Schalottenjus*

*Roastbeefbraten vom argentinischem Angusrind mit Pfeffer-Rahmsauce,*

*Schweinelendchen in Jäger-Sauce,*

*Ratatoille, Schnippelbohnen in Specktunke, Blattspinat in Rahm,*

*Kartoffel-Sahne-Gratin, Wildreis und kleine Röstis*

### **Dessert**

*Mousse von weißer und brauner Schokolade,  
frischer Obstsalat mit Galliano- Dressing*

Preis pro Pers. € 39,90



## **Buffetvorschlag V**

### ***Bunte Salatschüsseln***

*mit versch. Blattsalaten, Gurken, Tomaten, Mais und Paprika.  
und mit Balsamico/ Olivenöldressing*

### ***Kalte Platten***

*Geflügel- und Roastbeefbraten an div. Dips  
Fischplatte mit Meerrettichsahne*

### ***Heißes aus dem Chafingdish***

*Schweinebraten in Schwarzbiersoße  
Hähnchenbrustfilet in Currysoße  
Kaisergemüse in Sauce Hollandaise,  
Butterkartoffeln und Bunten Nudeln*

### ***Brotkorb***

*mit verschiedene Brotsorten und Butter*

### ***Dessert***

*Rote Grütze mit Vanillesoße  
Mousse au Chocolat*

*Preis pro Pers. € 26,50*



## **Buffetvorschlag VI**

### ***Bunte Salatschüsseln***

*Knackige Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais, Paprika  
mit Balsamico/ Olivenöldressing  
Geflügel- und Eiersalat*

### ***Fleischplatten***

*Entenbrust mit Cassisgelee  
Schweine- und Roastbeefbraten an div. Dips*

### ***Lachsplatte „de Luxe“***

*hausgebeizter Lachs an Dill-Senf-Dip  
Stremeln vom Rauchlachs  
Räucherlachs mit Meerrettichsahne*

### ***Heißes aus dem Chafingdish***

*Putenrollbraten mit Spinat-Käsefüllung in Champignonrahmsauce  
Schweinelendchen mit Pfeffer - Cognacsauce  
Pochiertes Lachsfilet in Crevetten-Dillsauce*

#### ***dazu***

*Lauchgemüse in Rahm  
Bohnenbündchen im Speckmantel  
Kartoffel-Sahne-Gratin, Wildreis  
Grüne Bandnudel in Butter*

### ***Brotkorb***

*mit verschiedenen Brotsorten und Butter*

### ***Käse/Dessert***

*Käseauswahl vom Brett, garniert mit Früchten  
Passionsfrucht-Joghurtcreme mit exotischem Früchteragout  
Mousse au Chocolat*

Preis pro Pers. € 37,50



**Buffetangebot VII**  
**(Grillbuffet)**

***Bunte Salatschüsseln***

*Gemischter Blattalat*

*Kartoffelsalat*

*Krautsalat*

*Gemischter Salat „Balkan-Art“*

***Grillspezialitäten***

*Thüringer Rostbratwurst*

*Nürnberger Bratwürstchen*

*Marinierte Nackensteaks*

*Gemischte Fleischspieße*

*Putensteaks*

*Hacksteaks*

*Bauchspeck*

*Leber*

*Hähnchenkeulen*

*Cevapcici*

***Warme Beilagen***

*Bratkartoffeln*

*Djumwetsch-Reis*

*Gemüse*

***Diverse Grillsaucen***

***Dessert***

*Rote Grütze mit Vanillesauce*

Preis pro Pers. € 23,90





## Buffetangebot VIII (Kölsche Buffet)

- *frisches Mett mit Zwiebeln*
- *Leberwurst mit Zwiebeln*
- *Hausgemachte Frikadelle mit Senf*
  - *Forellenfilet*
  - *geräucherter Lachs*
- *Omas Kesselsülze mit Zwiebelringen und Sauce Remoulade*
- *Blutwurst mit Zwiebelringen*
  - *Krautsalat*
  - *Tomatensalat*
  - *Eisbergsalat*
  - *Gurkensalat*
  - *grüner Salat*
  - *Kartoffelsalat*
- *Schinkenbraten - warm*
- *Sauerkraut und Püree*
- *verschiedene Käsesorten*
  - *Brotkorb*
- *rote Grütze mit Vanillesauce*

Preis pro Pers. € 22,50



**Buffetangebot IX**

*Italienische Tomatensuppe*

***Bunte Salatplatte***

*Knackige Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais, Paprika  
wahlweise mit Balsamico/ Olivenöl o. Joghurt-Dressing*

*Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten und feinen Butterspezialitäten*

***Vorspeisen Mediterrane***

*Frisches Gemüse wie Aubergine, Zucchini, Paprika, Champignons  
gegrillt und mariniert  
verschiedene Oliven, Peperoni und Artischockenherzen eingelegt*

***Heißes aus dem Chafingdish***

*Schweinefilet in Champignonrahmsauce  
Pochiertes Lachsfilet in Crevetten-Dillsauce  
Tortellini mit Schinkensahnesauce  
dazu  
Lauchgemüse im frischem Rahm  
Kroketten  
Grüne Bandnudeln in Butter  
Kartoffel Sahne Gratin  
Kleine Rösties*

***Käse / Dessert***

*Käseauswahl vom Brett, garniert mit Früchten  
Tiramisu  
Obstsalat aus frischen Früchten*

Preis pro Pers. € 32,80

