

Bitte stellen Sie sich Ihr Buffet aus unseren Vorschlägen zusammen:

Hummer
Lachs Bellevue
Räucherlachs
Forellenfilet
Aal
Krabbencocktail
Roastbeef (kalt)
Schinken 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
gespickter 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
Hirschragout
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 Chocolat
frischer Obstsalat
Käseplatte
Obstkorb
Brotkorb mit diversen Sorten und Butter

Buffetvorschlag I

Kalte Vorspeise

Lachs Bellevue
Räucherlachs
Forellenfilet
Schinken mit Honigmelone
gekochte Schinkenröllchen mit Spargel
Mozzarella mit Tomaten
mediterrane 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
Pfifferling- Bernaisesauce
Knoblauchsauce

Beilagen

Kartoffelgratin
frisches Gemüse
Kartoffelecken

Desserts

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

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

Preis pro Pers. € 49,90



EST. 2005

Buffetvorschlag II

Vorspeisen

Lachs Bellevue
Räucherlachs
Forellenfilet
Schinken mit Melone
gekochter Schinken mit Spargel
gefüllte Eier und 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
dazu 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. gelegt
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,
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



EST. 2005

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



EST. 2005

Buffetvorschlag VI

Bunte Salatschüsseln

Knackige Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais, Paprika
mit Balsamico/Olivenöldressing

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 Champignonrahmsoße
Schweinelendchen mit Pfeffer - Cognacsoße
Pochiertes Lachsfilet in Crevetten-Dillsoße

dazu

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
Hähnchenkeulen
Cevapcici

Warme Beilagen

Bratkartoffeln
Djuwetsch-Reis
Gemüse

Diverse Grillsaucen

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Pers. € 23,90



EST. 2005

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-Dillsoße
Tortellini mit Schinkensahnesauce

dazu

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