

# WACHT AM RHEIN

EST. 2005

*Stellen Sie sich Ihr Buffet selber zusammen...*

## *Vorspeisen*

Hummer  
Lachs Bellevue mit Sahnemeerrettich  
Räucherlachs  
Forellenfilet  
Aal  
Krabbencocktail  
Roastbeef (kalt)  
Parmaschinken mit Honigmelone  
Spargel mit Kochschinken ummantelt  
Hähnchenkeule  
kleine Schnitzel "Pariser-Art"  
Putenbrust  
Tomate-Mozzarella  
gefüllte Eier und Tomaten  
gebratene Aubergine

## *Salate*

französischer Salat  
Kartoffelsalat  
Nudelsalat  
Balkansalat  
Waldorfsalat  
Geflügelsalat  
Meeresfrüchtesalat

## *Hauptgerichte*

gebratener Schinken  
gespickter Rinder- oder Schweinebraten  
gefüllter Kalbsbraten  
gefülltes Schweinefilet mit Trockenpflaumen  
Roastbeef oder Entrecôte  
Medaillons vom Schweinefilet "Jäger oder Pariser-Art"  
Geflügelmedaillons (Hähnchen oder Pute)  
Geflügelgeschnetzeltes  
Schweinefilet  
Rind (Rindergulasch) oder Kalbsragout  
gebratene Kalbshaxe  
gebratene Lammhaxe  
gegrilltes Lammfilet oder Lammkarree  
Hirschragout  
Hirschmedaillons in Wildsauce

## *Warme Beilagen*

Kartoffel-Sahne-Gratin  
Butterkartoffeln  
frisches Gemüse  
Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise  
Kartoffelklöße  
Kroketten oder Mandelkroketten  
Spätzle oder andere Nudelsorten  
Gnocchi

## *Desserts*

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Tiramisu  
Mousse au Chocolat  
frischer Obstsalat  
Käseplatte, mit Früchten garniert  
Obstkorb  
Brotkorb mit diversen Sorten und Butter



## Buffetvorschlag 1

### Kalte Vorspeisen

Lachs Bellevue mit Sahnemeerrettich  
Räucherlachs  
Forellenfilet  
Aal  
Parmaschinken mit Honigmelone  
Spargel mit Kochschinken ummantelt

### Salate

Bunte Salatschüsseln mit  
verschiedenen Blattsalaten, Tomaten,  
Gurken, Krautsalat, Mais, Karotten  
und Paprika  
Kartoffelsalat  
Nudelsalat  
Balkansalat  
Waldorfsalat

### Hauptgerichte

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

### Saucen extra

scharfe Zigeunersauce  
Champignon-Rahmsauce  
Jägersauce  
Pfefferling- Bernaisesauce  
Knoblauchsauce

### Beilagen

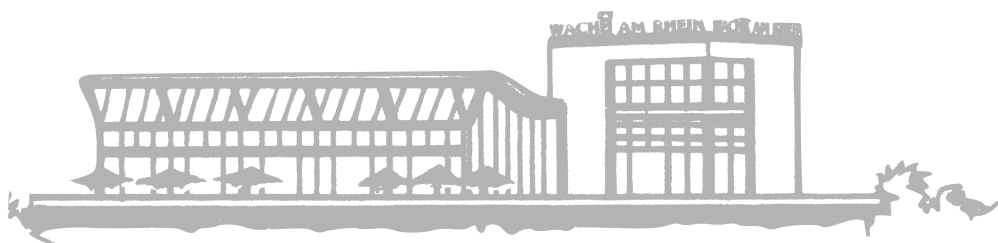
Kleine gegrillte Maiskolben  
Kartoffelgratin  
Frisches Gemüse  
Kartoffelecken

### Desserts

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Mousse au Chocolat  
Frischer Obstsalat  
Obstkorb  
Brotkorb mit Butter  
Käseplatte

*Bei schönem Wetter wird auf der Terrasse auf dem Holzkohlegrill gegrillt !*

*49.90 € pro Person*



## Buffetvorschlag II

### Kalte Vorspeisen

Lachs Bellevue

Räucherlachs

Forellenfilet

Parmaschinken mit Honigmelone

Spargel mit Kochschinken ummantelt

Gefüllte Eier und Tomaten

### Salate

Französischer Salat

Nudelsalat

Frische Salate

### Hauptgerichte

gebratener Schinken

Medaillons vom Schweinefilet  
(Jäger-Art)

Roastbeef (warm)

### Beilagen

Spätzle

Kroketten

Frisches Gemüse

Bratkartoffeln

### Desserts

Tiramisu

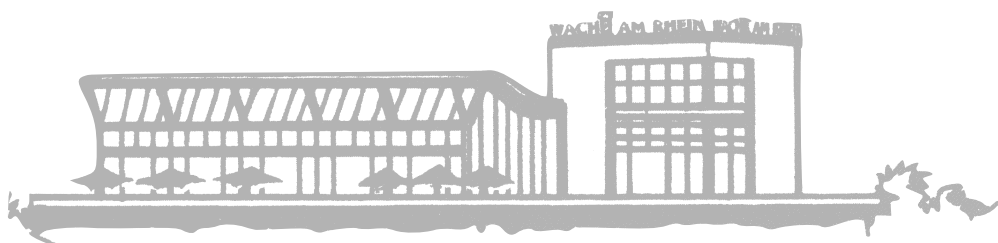
Mousse au Chocolat

Frischer Obstsalat

Brotkorb mit Butter

Käseplatte

*36.00 € pro Person*



## Buffetvorschlag III

### *Kalte Vorspeisen*

Lachs Bellevue  
Räucherlachs  
Forellenfilet  
Roastbeef (kalt)

Kleine „Wiener“-Schweineschnitzel

### *Salate*

Französischer Salat  
Nudelsalat  
Frische Salate

### *Hauptgerichte*

Medaillons vom Schweinefilet  
(Jäger-Art)  
Putengeschnetzeltes „Züricher-Art“

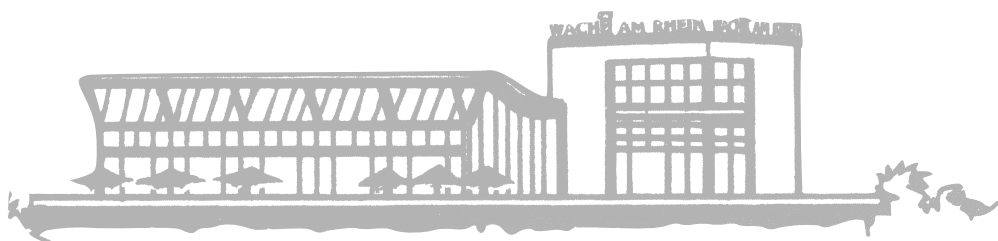
### *Beilagen*

Kartoffelgratin  
Kroketten  
Frisches Gemüse  
Spätzle

### *Desserts*

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Brotkorb mit Butter  
Käseplatte

*30,00 € pro Person*



## Buffetvorschlag IV

### Kalte Vorspeisen

Räucherlachs  
Forellenfilet  
Makrelenfilet  
Roastbeef (kalt)  
Mediterrane Vorspeisen  
Tomate-Mozzarella

### Salate

Bunte Salatschüsseln mit  
verschiedenen Blattsalaten, Tomaten,  
Gurken, Krautsalat, Mais, Karotten,  
Paprika

### Hauptgerichte

Weidelammkeule mit Rotwein-  
Schalottenjus  
Roastbeefbraten mit  
Pfefferrahmsauce  
Schweinelendchen in Specktunke

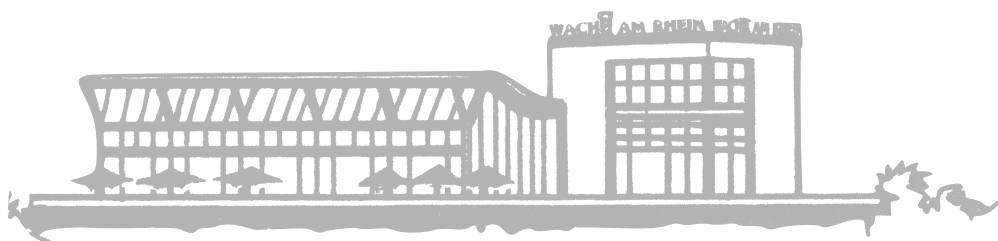
### Beilagen

Ratatoille  
Blattspinat in Rahm  
Kartoffelgratin  
Wildreis  
Kartoffelröstis

### Desserts

Mousse au Chocolat  
Mousse au Blanc  
Frischer Obstsalat

*39.90 € pro Person*



## Buffetvorschlag V

### *Kalte Vorspeisen*

Räucherlachs mit Meerrettichsauce  
Roastbeef (kalt)

### *Salate*

Bunte Salatschüsseln mit  
verschiedenen Blattsalaten, Tomaten,  
Gurken, Krautsalat, Mais, Karotten,  
Paprika

### *Hauptgerichte*

Schweinebraten in Schwarzbiersauce  
Hähnchenbrustfilet in Currysauce

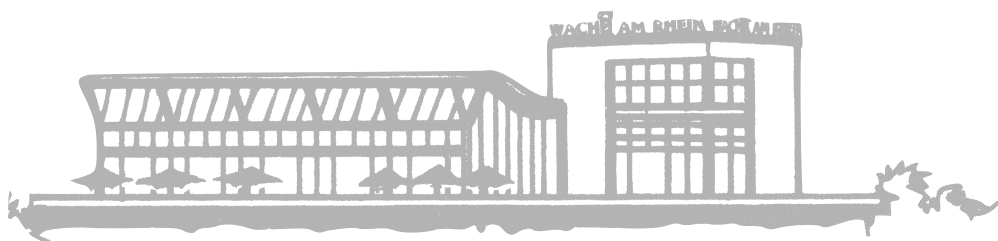
### *Beilagen*

Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise  
Butterkartoffeln  
Bunte Nudeln

### *Desserts*

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Mousse au Chocolat  
Brotkorb mit Butter

*23.50 € pro Person*



## Buffetvorschlag VI

### *Kalte Vorspeisen*

Entenbrustfilet mit Cassisgelee  
Roastbeef (kalt)  
Lachs Bellevue  
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
Brotkorb mit Butter

### *Salate*

Bunte Salatschüsseln mit  
verschiedenen Blattsalaten, Tomaten,  
Gurken, Krautsalat, Mais, Karotten  
und Paprika  
Geflügelsalat  
Eiersalat

### *Hauptgerichte*

Putenrollbraten mit Spinat-  
Käsefüllung in Champignon-  
Rahmsauce  
Schweinelendchen mit Pfeffer-Pfeffer-  
Cognacsauce  
Pochiertes Lachsfilet in Crevetten-  
Dillsauce

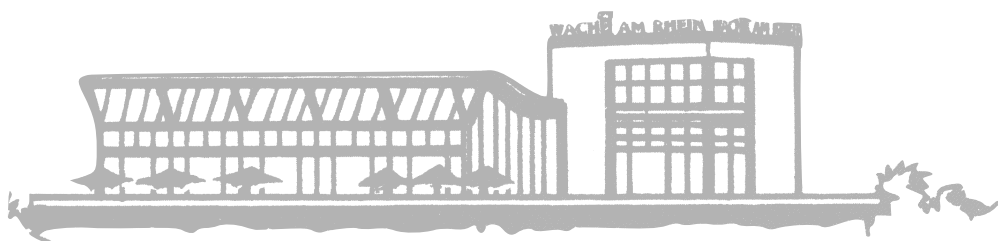
### *Beilagen*

Lauchgemüse in Rahm  
Bohnenbündchen im Speckmantel  
Kartoffel-Sahne-Gratin  
Wildreis  
Grüne Bandnudeln in Butter  
geschwenkt

### *Desserts*

Käseauswahl, garniert mit Früchten  
Passionsfrucht-Joghurtcreme  
Mousse au Chocolat  
Brotkorb mit Butter

*34,50 € pro Person*



## Buffetvorschlag VII (Grillbuffet)

### Salate

Bunte Salatschüsseln mit  
verschiedenen Blattsalaten, Tomaten,  
Gurken, Krautsalat, Mais, Karotten  
und Paprika  
Kartoffelsalat  
Gemischter Salat „Balkan-Art“

### Grillspezialitäten

Thüringer Rostbratwurst  
Nürnberger Bratwürstchen  
Marinierte Nackensteaks  
Gemischte Fleischspieße  
Bauchspeck  
Gegrillte Leber  
Hähnchenkeulen  
Cevapcici

### Warme Beilagen

Bratkartoffeln  
Djuwetsch-Reis

### Desserts

Rote Grütze mit Vanillesauce

### Diverse Grillsaucen

21.90 € pro Person

