



Brunch Buffet 1

Ab 20 Personen

Kalte Speisen

Auswahl von Aufschnitt und Schnittkäse
Zweierlei Schinken mit Honigmelone
Marinierter Lachs mit Dill – Senfsauce
Poulardenbrust mit Mangosauce
Frische Saisonsalat mit Radischensprossen
Kräuterquark, Fruchtjoghurt, Backobst
Cornflakes
Honig und Konfitüre

* * *

Warme Speisen

Rinderkraftbrühe mit Gemüse
Putengeschnetzeltes in Champignonsauce mit gemischtem Reis
Schweinebraten mit Senfsauce und Saisongemüse
Rührei mit gegrilltem Frühstücksspeck

* * *

Desserts

Müsli
Frischer Obstsalat mit Joghurt
Plunderteilchen
Käsebrett mit Trauben
Brotkorb und Butter
Obstkorb

€29,00 pro Person



Festtagsbuffet

ab 20 Personen

Rindfleischconsomé mit Einlage

Vorspeisen:

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartar
Auswahl an Terrinen und Pasteten mit Sauce Cumberland
Große Räucherfischplatte
mit Lachs, Makrelen und Forellen dazu Meerrettichsahne

Hauptgerichte:

Gegrillte Poulardenbrüste
auf Edelpilzsauce mit Gratinkartoffeln

Kross gebratener Zander und Riesengarnelen
auf Rieslingschaum mit Kräuterfettucchini

Salatbuffet:

Feldsalat mit Kartoffel – Speckdressing
Rohkostsalate
Frischer Gartensalat mit Kräuter – Joghurtdressing
Tomaten-Mozzarellasalat

Dessert:

Zweierlei Mousse au Chocolate
Tiramisu mit Früchten
Obstsalat mit Schlagrahm

€43,00 pro Person



Insel - Buffet

Ab 20 Personen

Suppe

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum

Kalte Speisen

Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeersahne

Marinierter Lachs mit Honig – Senfsauce

Verschiedene Makrelenhäppchen mit Meerrettichsahne

Zweierlei Schinken mit Melone

Rosa gebratene Roastbeefscheiben mit Remouladensauce

Salate der Saison mit ihren Dressings

Tomaten – Mozzarella – Scheiben mit Basilikum

* * *

Warme Speisen

Gebratene Hähnchenbrust in rosa Pfeffersauce mit Butterreis und
Mandelbroccoli

Medaillons vom Jungschweinrücken mit Prinzessbohnen und
Kartoffelgratin

* * *

Desserts

Gedeckter Apfelkuchen mit Schlagrahm

Beerengrütze mit Vanillesauce

Obstsalat mit Mandeln

Käseauswahl

Brotkorb und Butter

€35,50 pro Person



Mediterranes Buffet

Ab 20 Personen

Suppe

Tomatencremesuppe
mit Croutons und frischem Basilikum

* * *

Melone mit Parmaschinken
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Vitello Tonato in Thunfischsauce

* * *

Tomaten & Mozzarella mit Pesto
Zucchini - Penne - Salat mit rosa Pfeffer
Marinierte Champignons in weißem Balsamicoessig
Verschiedene Salate der Saison
eingelegter Ziegenkäse und Oliven

* * *

Garnelenspieße in Kräuteröl gebraten

* * *

Saltimbocca „a la Romana“ von der Poulardenbrust
auf Tomatensugo mit Bandnudeln und Ratatouille

* * *

Tiramisu mit marinierten Orangen
Frischer Obstsalat

* * *

Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben

€39,00 pro Person



Rheinisches Buffet

Ab 20 Personen

Suppe

Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

Kalte Speisen

Schweinemetts mit Zwiebeln
Kleine Frikadellen mit Löwensenf und Kartoffelsalat
Aufschnittplatte mit Flönz und grober Leberwurst
Sülze mit Remouladensauce und Essiggurken
Heringsdip mit roter Beete
Eingelegte Gabelrollmöpfe
Geräucherte Makrelenhäppchen mit Meerrettich
Halver Hahn

* * *

Warme Speisen

Mini Schweinehaxen auf Sauerkraut mit Biersauce und Kartoffelpüree
Rheinischer Sauerbraten mit Mandeln und Rosinen, dazu Rotkohl und
Kartoffelklöße

Reibekuchen mit Apfelkraut

* * *

Desserts

Hausgemachter Apfelkuchen
Obstsalat
Vanillepudding
Käsevariation mit Brot und Butter

€34,00 pro Person



Winterbuffet

Servieren wir Ihnen gerne ab Oktober
Ab 20 Personen

Suppe:

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und
Steirischem Kürbiskernöl

Vorspeisen:

Roastbeefplatte mit gefüllten Champignons und Sauce Remoulade
Auswahl an Terrinen und Pasteten mit Sauce Cumberland
Graved Lachs und Räucherforelle mit Meerrettichsahne
Brot und Butter

Salate:

Feldsalat mit Speck-Kartoffel-Dressing
Selleriesalat mit gerösteten Haselnüssen
Verschiedene Blattsalate mit Ihren Dressings

Hauptgänge:

Zander mit kross gebratener Haut auf Blattspinat in Rieslingschaum

Burgunderbraten vom Rind mit Rotkohl und Spätzle

Dessert:

Schokoladenmousse
Backäpfel mit Vanillesauce
Käseauswahl vom Brett

€38,50 pro Person