

Das Warme Büffet

Wählen Sie aus verschiedenen Fleischgerichten und Beilagen

Spiessbraten mit Zwiebelsosse
Geräucherter Schinkenbraten
Käse-Schinkenbraten
Prager-Schinkenbraten
Spanferkelbraten an Altbiersosse
Natur-Schwartenschinkenbraten
Ananasbraten
Putengeschnetzeltes mit Champignons an Rahmsauce
Poulardenbrüstchen mit Früchten

Leckere hausgemachte Bratkartoffel mit Speck und Zwiebeln
Tortellini mit Schinken-Käse-Sahnesosse
Pommes Gratin
Hausgemachte Butterspätzle
Buttereis

Frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Preis je Person

ab 30 Pers. 25,00 €
ab 70 Pers. 23,00 €

Auf Ihren besonderen Wunsch: das GEMÜSEBÜFFET, Aufpreis je Person 3,00 €

Rheinischer Abend

Frische Matjesfilets auf Apfelscheiben mit Preiselbeermeerrettich
Sahneheringfilets "Hausfrauen Art"
Gebratener Schweinekamm, kalt aufgeschnitten dekorativ am Knochen
angerichtet
Hausgemachte Wurstspezialitäten mit
Blutwurst, Leberwurst und hausmacher Sülze
Geräucherte Mettenden und kleine Hacksteaks Schweinemett mit Zwiebeln
Rheinischer Kartoffelsalat-Frischer Krautsalat und
Nudelsalat mit Fleischwurst und Cornichons
Reichliches Brotbüffet, Butter und Griebenschmalz

Warme Gerichte:

Kasseler Rücken und Burgunderschinken auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree
und/oder
Spießbraten mit Zwiebelsosse und Bratkartoffeln

Preise je Person:

ab 30 Pers. 35,00 €
ab 70 Pers. 32.00 €

Fragen Sie uns auch nach dem Büffet:

"Bayrischer Abend"

Empfehlenswert sind diese Büffets auch zu einem zünftigen Frühschoppen!

Das Haus Büffet

Gefüllte Schinkenröllchen mit Spargelspitzen
und Champignonsalat
Fischauswahl mit hausgebeiztem Lachs, Räucherfischen
und verschiedenen Sossen
Feiner Geflügelsalat mit gebratener Pouardenbrust
Rheinischer Kartoffelsalat
Kaviarbrot, Käsestangen und kerniges Zwiebelbrot
Spagetti-Butter

Warme Gerichte:

Schwarten-Schinkenbraten und Putengeschnetzeltes an Rahmsoße
Hausgemachte Butterspätzle und pommes Gratin
Frischer Blattsalat mit Dressings

Preise je Person:

ab 30 Pers. 35,00 €
ab 70 Pers. 32,00 €

Ab 60 Personen erweitern wir das Büffet,
ohne Aufpreis um zusätzliche Gerichte.

Das Exklusivbuffet

Cavaillon Melone mit schwarzwälder Schinken
Geflügelsalat auf Ananasscheibe mit gebratener Poulardenbrust und exotischen Früchten
Medaillons vom Schweinefilet auf Orangenscheiben und Salat Waldorf
Unser hausgebeizter Lachs und geräucherte Forelle mit verschiedenen Sossen
Herrensalat von der Ochsenbrust mit Paprika und Zwiebelwürfel in leichtem Dressing
Gefüllte Eierhälften auf Kartoffelsalat, fein garniert
Zartes Roastbeef, rosa gebraten, Sauce Remoulade
Brotauswahl und Butter

Warme Gerichte:

Zwei warme Schinkenbraten nach Ihrer Wahl an Ihren Soße
pommes Gratin und frische Blattsalate mit Dressings

Preise je Person:

ab 40 Pers. 42,00 €
ab 70 Pers. 39,00 €

Zusätzlich empfehlen wir:

Unsere große Käseauswahl mit Trauben und Brot und Butter 85 €

Das Hochzeitsbuffet "Sissi"

Vorspeisen:

Melone aus dem Cavaillon mit schwarzwälder Schinken
Gebratene Poularde auf Geflügelsalat mit exotischen Früchten und Beeren
Unser hausgebeizter Lachs mit verschiedenen Sossen
Lachsgalantine und Sülze von Meeresfrüchten
Mediterraner Salat von Zucchini, Aubergine, Paprika und frischen Champignons in
Oliveöldressing
Avocados mit Crevettencocktail und Frischkäse gefüllt
Tortellinisalat mit Pesto
Salatbar mit Dressings, Oliven, Feta und Thunfischchunks
Tomatensalat "Caprese" mit Mozzarella und Basilikum
Verschiedene Brotsorten und Spaghetti-Butter

Hauptgerichte:

Schweinefilet am Stück gebraten mit frischen Champignons an Korbelsahnesosse, feine
Böhnchen
pommes Gratin und Brätlinge
Burgunderbraten an Orangen-Whiskysosse
Poulardenbrüstchen "Hawaii" auf Butterreis mit Früchten, Broccoliröschen

Käse und Dessert:

Auswahl von französischen Rohmilchkäsen
Unser buntes Dessertbuffet

Preise je Person:

ab 40 Pers. 58,00 €
ab 70 Pers. 56,00 €
ab 100 Pers. 54,00 €

Toscanischer Sommernachtstraum

Vorspeisen:

Insalata Ai Frutti di mare
Cavaillon Melone mit Parmaschiken
Salat Capriciosa mit Thunfisch und Oliven
Rote Beete Carpaccio mit Walnüssen
Unser hausgebeizter Lachs mit verschiedenen Sossen
Vitello Tonnato und Coppa di Parma
Hausgemachte Lachsgalantine
Tomatensalat "Caprese" mit Mozzarella und Basilikum
Verschiedene Brotsorten und Spaghetti-Butter

Hauptgerichte:

Saltimbocca a la Romana:

Kalbsrückensteaks mit Parmaschinken und Salbei an hausgemachten Tagliatelli
Geschmorte kleine Lammhaxen mit jungem Gemüse und Nusskartoffeln
Gefüllte Kalbfleischröllchen mit Sahnesosse, Gnocci mit Gorgonzola

Desserts:

Mascaponecreme, Tiramisu und Mama Mia
Frische Beeren nach Saison

Preise je Person:

ab 40 Pers. 58,00 €
ab 70 Pers. 56,00 €
ab 100 Pers. 54,00 €

Das Hochzeitsbüffet "Maxima"

Vorspeisen:

Barbarie-Entenbrust auf Blutorange und Waldorfsalat
Strauchtomate mit Burrata und Basilikum
Unser hausgebeizter Lachs mit verschiedenen Sossen
Terrine Lachs, Seeteufel und Steinbutt
Mediterrane Gemüse in Olivenöl gebraten:
Zucchini, Aubergine, Paprika und frische Champignons
Garnelen mit Kräutern und Aioli
Verschiedene Brotsorten, Butter
Kräuterschmand und Guacamole

Hauptgerichte:

Charolais Roastbeef am Stück gebraten, Sauce Bearnaise und pommes Gratin
Perlhuhnbrüstchen auf Pfifferlingrisotto mit frischen jungen Sommergemüsen
Zanderfilet "Provencial" mit Rosmarin und etwas Knoblauch in Olivenöl gebraten auf
Tagliatelle

Käse und Dessert

Auswahl von französischen Rohmilchkäsen
Unser exclusives Dessertbüffet

Preise je Person:

ab 40 Pers. 65,00 €
ab 70 Pers. 63,00 €
ab 100 Pers. 60,00 €

Kalte Spezialitäten

Rehrücken kalt auf Waldorfsalat mit Preiselbeerbirne

Pasteten von Hase, Fasan oder Rehwild, Sauce Cumberland

Rinderfilet "Wellingtoner Art" im Blätterteigmantel

Galantinen von der Ente oder vom Wildlachs

Unser getrüffelttes hausgemachtes Gänsetopfleber-Parfait

Kalbsrücken am Stück gebraten, pikant oder fruchtig

Ganze Hummer, Flußkrebse, Langostinos oder Langostinen

Austern "Fines de claires", Belon, Blue Diamat u.a.

Original "Plateau de mer"

Warme Spezialitäten

*Spanferkelrücken an Altbiersosse, kleine Semmelklösschen
und Wirsinggemüse*

Zanderfilet "Alsacienne" au chauroute an Tokayersosse

*Elsaesser "Baekaofa" mit Lamm-, Rind- und Schweinefleisch
in Rieslingfond gegart*

Kalbskopf nach traditionellem Rezept oder mit Sylvanersosse

*Original "Paella" hochwertig mit Seeteufel, Lachs, Muscheln, Kaninchen
und Scampi auf Gemüsereis, Tomatencoulis*

*Coqs-Cous mit Lamm-, Geflügel- und Rindfleisch
Graupen und verschiedene Gemüse*

Lammkeule rosa gebraten mit Bohnen und Ofenkartoffel

*Kaninchen und Poulet mit Ratatouille-Gemüse
nach Toscanischem Rezept*

Menü Princess „Diana“

Couvert:

warme Tafelbrötchen mit Salzbutter

++++

Sommersalat mit gebratenen Scampi

++++

Klare Tomatenessenz mit Grießnocken und Basilikum

++++

Scheibe vom Kalbsrücken mit Morcheln
junge Sommergemüse und pommes noisette

++++

Nougatmousse an Eierlikörspiegel mit exotischen Früchten

Preis auf Anfrage

Menü Königin „Katharina“

Couvert:

warme Tafelbrötchen mit Salzbutter

++++

Hausgebeizter Lachs mit Thunfisch Sashimi und Caviarschmand
an Berner Rösti oder Blini

++++

Schaumsüppchen von frischen Kräutern oder
frischem Paprika

++++

Tranche vom Rinderfilet mit Pfifferlingen an Cognacschaum
oder Tournedo Rossini mit Gänseleber und Trüffeln

++++

Auswahl französischer Käse mit Früchtebrot

++++

Pistazien-und Schokoladencreme „Dubai“ mit frischen Himbeeren

Preis auf Anfrage

Unser Dessertangebot

Mousse au chocolat weiss oder braun

Mousse au nougat

Crème Brûlée

Frischer Obstsalat

Tiramisu Amaretto

Tiramisu mit frischen Erdbeeren oder Himbeeren

Daenische Crème mit Preiselbeeren, Birnen und Bisquit

Fruchtige Maracujacrème

Rote Beerengrütze mit Vanillesoße

Mohnmousse mit weisser Schokolade

Haselnußcrème

Crema Catalana mit Zitrone

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Russische Herrencreme