

Buffet „Classic“

Vorspeisen

Meeresfrüchtesalat mit Zuckerschoten
Poulardenbrust mit Sauce Cumberland
Roastbeef, rosa gebraten, an Remouladensauce
Variation vom Lachs mit Sahnemeerrettich
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Kräutern und Griessnocken

Warme Gerichte

Schweinefilet im Blätterteigmantel mit Sauce Béarnaise
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
Pochiertes Pangasiusfilet an Zitronenbutter
Saisonales Gemüse
Mandelspätzle
Kartoffelgratin

Desserts

Bayrisch Crème mit Erdbeersauce
Helle und dunkle Mousse au chocolat
Französische Käseauswahl

Auswahl von Partybrötchen mit Butter und Kräuterquark

pro Person 32,50 €

Buffet „Gourmet“

Vorspeisen

Variation von pochierem und geräuchertem Fisch
Carpaccio vom Rinderfilet in Trüffelvinaigrette
Mariniertes Gemüse mit Schafskäse
Tafelspitzscheiben mit Kräutersauce
Honigmelone mit Serrano-Schinken
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings:
Maissalat
Blattsalat
Rotkohlsalat
geraspelte Möhren
Gurkenscheiben mit Dill

Suppe

Steinpilzessenz mit Portwein und Gemüseperlen

Warme Gerichte

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise
Zanderfilet mit Riesengarnelen in Safransauce
Perlhuhnbrust in Cognacrahmsauce
Saisonales Gemüse
Basmati-Wildreismischung
Gnocchis in Gorgonzolasauce
Kartoffelgratin

Desserts

Apfelstrudel mit Vanilleschaum
Zitronensorbet mit saisonalen Früchten und Minze
Helle und dunkle Mousse au chocolat
Internationale Käseauswahl

Auswahl von Partybrötchen mit Butter und Kräuterquark

pro Person 38,50 €

Buffet „Rheinland“

Vorspeisen

Partyfrikadellen mit Senf
Matjesfilet mit Äpfeln und Zwiebeln
Rheinischer Kartoffelsalat
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

Suppe

Kartoffelsuppe mit Mettenden

Hauptgänge

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce
Gebratene Flönz auf Himmel und Ääd
Kesselfleisch
Reibekuchen mit Apfelkompott
Kartoffelklöße

Desserts

Beerencocktail mit Vanillesauce
Armer Ritter
Apfelkuchen mit Schlagsahne
Obstsalat

Auswahl von Partybrötchen mit Butter und Kräuterquark

pro Person 30,50 €

Buffet „Italia“

Vorspeisen

Avocado-Meeresfrüchtesalat mit Thymian und Balsamico
Parmaschinken an Honigmelone und Grissini
Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Vitello Tonnato
Blattsalate

Suppe

Tomatenessenz mit Basilikum und Sherry

Warme Gerichte

Gebratenes Rotbarbenfilet mit Oliven in Pestoschaum
Piccata vom Truthahn auf Tomatensauce
Zucchini-Auberginengemüse
Steinpilz-Ravioli in Salbeibutter
Tagliatelle Bolognese

Desserts

Tiramisu mit Himbeersauce
Espressomousse
Panna Cotta

Auswahl von Partybrötchen mit Butter und Kräuterquark

pro Person 32,50 €

Buffet „Barbeque“

Vorspeisen

Strauchtomaten mit Basilikum
Mais- und Paprikasalat
Bayrischer Kartoffelsalat mit Speck
Thunfischsalat mit grünen Bohnen und Oliven
Gurkensalat in Joghurt – Dillsauce

Suppe

Gazpacho

Warme Gerichte

Hähnchenbrustfilet in scharfer Marinade
Mariniertes Holzfällersteak (v. Schwein)
Schweinerippchen Kentucky Art
Lachsfilet mit Kräutern
Rostbratwurst
Maiskolben und Zucchini
Nudel-Tomatengratin
Ofenkartoffel mit Sauerrahmsauce

Saucen

Auswahl an verschiedenen Barbequesaucen

Desserts

Erdbeeren mit Vanillesauce
Zitronencreme
Pfirsich in Folie mit Grandmanier

Auswahl von Partybrötchen und Butter

pro Person 32,50 €

Buffet „Winter“

Vorspeisen

Fischvariation mit Senf-Dillsauce und Sahnemeerrettich
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
Feldsalat mit Speckcroûtons und Himbeerdressing
Geräucherte Entenbrust mit Walldorfsalat
Wildterrinen mit Johannisbeersauce

Suppe

Kürbis-Ingwersuppe

Warme Gerichte

Brust und Keule vom ofenfrischen Gänsebraten
Eifeler Wildragout in Wacholdersauce
Grünkohl mit Mettenden
Apfelrotkohl
Schwarzwurzelgemüse
Kartoffelklöße

Desserts

Hamburger Rote Grütze mit Sahne
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Warme Rumfrüchte mit Walnusseis

Auswahl von Partybrötchen mit Butter

pro Person 34,00 €