

Buffet Nr.1

Lauchcremesuppe

Bayrisches Kraut, versch. Blattsalate mit Senfdressing, Nudelsalat mit getr. Tomaten und Rucola
Tomaten mit Mozzarella und Basilikumöl
Marinierter Tafelspitz
Rote Bete Carpaccio mit Birnen und Walnüssen
Meeresfrüchtecocktail
Rohkostsalate mit versch. Frischkäsecremes

Rinderschmorbraten in Spätburgundersauce oder Sauerbraten "Waldschenken Art"
Geflügelbrüste in Honig-Senf-Sauce
Filetspitzen in Paprikasahne
Vegetarisch gefüllte Paprikaschoten oder Thai-Curry mit Tofu
Frische Pasta mit Kräuter-Pistazien-Pesto
Reis und Kartoffelgratin
Gemüse der Saison

Blaubeerpfannkuchlein und Mousse au chocolat, Traubenmascarponecreme

27,50 € pro Person

Buffet Nr.2

Rindfleischsuppe mit Einlage

Spinat-Champignonsalat,
Bohnen-Thunfisch-Salat
Rote Beete-Blattsalat-Platte
Gebratener Lachs und geräucherte Forellenfilets mit Honig-Dill-Senf-Dip
Carpaccio naturale vom Rind mit Parmesan
Vitello Tonato
Auberginensalat
Minzmöhren

Gef. Schweinefilet in Cassissauce
Zanderfilet in Orangenbutter
Scharfes Schmandhühnchen
Kartoffelgratin, frische Pasta, Krokette
Marktgemüse

Blaubeerpfannkuchlein, Mascarpone-Himbeer-Creme, Eisdessert

29,50 € pro Person

Buffet Nr.3

Kartoffel-Riesling-Creme

Tomaten-Pesto-Salat
Melonen-Mozzarella-Salat
Bunter Reissalat
Roastbeef mit Schafskäse-Basilikum-Dip
Fischplatte mit Krabbencocktail
Mariniertes Grillgemüse
Lauch-Schinken-Salat
Schweinefilet auf karamellisierten Zwiebeln

Jungschweinrücken in der Senfkruste
Scharfes Rindergulasch
St. Petersfisch mit Limomen-Minz-Sauce
Kartoffelgratin
Pommes croquette
Pasta
Gemüse der Saison

Lebkuchen-Sauerkisch-Dessert, Kokosmousse und Käseauswahl

27,50 € pro Person

Buffet Nr.4

Kerbelcremesuppe

Pellkartoffelsalat mit Rettich und Radieschen
Pik. Weizensalat
Rucola-Feld-Salat mit Speckcroutons
Räucherfischplatte mit Senf-Dill-Sauce
Hackreisbällchen auf Tomatengemüse
Carpaccio naturale
Melone mit Ardennerschinken
Hühnchen auf Sprossensalat

Mediterrane Hühnchenpfanne
Salm in rosa Pfeffersauce
Linguine mit Rucolapesto und Calamari
Lammschulter in Rotwein-Thymian-Jus
Provenzalisches Gemüseragout
Reis und Kartoffelgratin
Gef. Champignonsköpfe mit Gorgonzola

Vanillesauce mit heißen Sauerkirschen und Schokoladensauce, franz. Weichkäse,

28,50 € pro Person

Zahlung: in bar, ec oder per Verrechnungsscheck am Veranstaltungsabend

Buffet Nr.5

Möhren-Ingwer-Suppe

Gem. Salat mit Flusskrebse und Honigdressing
Schafskäse-Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Thymian
Kalter Grillgemüsesalat
Crepes gefüllt mit Krabbensalat
Lachs im Blätterteigmantel
Hühnerbrust auf Apfelsalsa
Schweinemedallions mit Fruchtgarnitur

Medallions in Trauben-Schalotten-Sauce
Kalbrücken im Spinat-Blätterteigmantel
Pochierte Salmschnitte in Senfbasilikumsauce
Kartoffelgratin
Pommes croquette
Buttermöhren, Speckböhnchen und Anis-Fenchel
Mousse au chocolat, gef. Windbeutel „Heiße Liebe“

29,50 € pro Person

Buffet Nr.6

Marmite vom Angusrind mit Austernpilzen
Entenbrustfilet mit Zucchini
Tomaten-Mozzarella
Salat mit Avocado und Ziegenkäse
Schweinelendchen in Blätterteig mit Senffrüchten
Salat mit Honigchampignons
Scampiplatte
Schinkenspezialitäten mit Melone
Roastbeef mit Meerrettich und Sauce Tartar
Vitello Tonato

Kalbschnitzel mit Tomaten-Basilikum-Sauce
Schweinefilet "Stroganoff"
Holundergulasch
Kartoffelgratin
Butterspätzle
Apfelrotkohl und Gemüse der Saison

Topfen-weiße Schoko-Erdbeer Dessert, Mousse Variationen, Auswahl von franz. Weichkäsen

32,50 € pro Person

Zahlung: in bar, ec oder per Verrechnungsscheck am Veranstaltungsabend

Buffet Nr.7

Tomaten-Chilisuppe

Thunfisch-Reis-Salat

Bunter Nudelsalat

Bulgur mit Gemüse und Minze

Hackbällchen gefüllt mit Schafskäse

Wraps gefüllt mit Schinken und Frühlingszwiebeln

Hühnchen mit Honig-Senf-Curry-Kruste

Mozzarella auf Rucolabeet

Roastbeef

Garnelensalat mit Ingwer und Frühlingszwiebeln

Filetspitzen vom Schwein in Madagaskarpfeffer

Vermouth-Hähnchen mit Tomaten

Kabeljau auf Mango-Chili-Kokos-Sauce

Reis, frische Pasta, Pommes croquettes

Mandelbohnen und Broccoli

28,50 € pro Person

Buffet Nr.8

Rindfleischsuppe

Rindfleischsalat, bayr. Kartoffelsalat, Tortellinisalat

Geräucherte Fischvariation

Gef. Poulardenbrust

Leberpastete mit grünem Pfeffer

Kartoffel-Bohnen-Speck Salat

Kalter Hackbraten mit süßem Senf

Gef. Schweinerücken

Schweinshaxe in Altbiersauce

Kalbsleber in Balsamicosauce

Kohlroularden

Schweinebraten in Apfel-Meerrettich-Sauce

Püree und Bratkartoffeln

Rösti

Wirsinggemüse

Kl. rustikale Käseauswahl, Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce, Frischkäse-Kirsch-Dessert

27,50 € pro Person

Zahlung: in bar, ec oder per Verrechnungsscheck am Veranstaltungsabend



Buffet Nr.9

Hühnersuppe

Nudelsalat, Kartoffel-Meerrettich-Salat und Bayr. Kraut, Fenchel-Apfel-Salat

Fischplatte mit Radieschen-Kräuter-Dip
Roastbeefplatte mit scharfen Avocado-Dip
Schinken-Spargelröllchen
Bratenauswahl mit Paprika-Frischkäse-Dip
Luftgetrocknete Salami mit Essiggemüse

Kasselerbraten oder Krustenbraten
Leberkäse
Kohl mit Hackfleisch und Rosenpaprika
Lammragout in süßer Senfsauce
Püree und Spätzle
Sauerkraut und Rotkohl

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Bayr. Creme mit roten Früchten

27,50 € pro Person

Buffet Nr.10

Zwiebelsuppe

Elsässer Wurstsalat, Rindfleischsalat und Bohnen-Zwiebel-Salat

Gebeizter Lachs
Heringsplatte (Rollmops, Matjes)
Tranchen von der Barberieente mit Johannisbeersauce
Melonenspalten mit Ardennerschinken
Roastbeef mit Kürbiskern-Schmand
Pastetenauswahl

Brotkorb mit Griebenschmalz und Obazda

Schweinefilet in Lebkuchenjus
Wildragout " Burgunder Art"
Kalbsbraten mit Speck und Zwiebeln
Quicke mit Lauch und Speck
Bratkartoffeln und Folienkartoffel mit Kräuterquark
Marktgemüse und Apfel-Rotkohl

Germknödel in Mohn-Zimt-Butter, Eisdessert, Herrencreme

29,50 € pro Person

Zahlung: in bar, ec oder per Verrechnungsscheck am Veranstaltungsabend

Besondere Buffets

Südamerikanisches Buffet

Maiscremesuppe

Mexikanischer Schichtsalat

Scharfer Käsesalat

Amerikanischer Thunfischsalat

Scharfer Linsensalat mit Mango

Salat mit Huhn und Parmesandressing

Rohkostplatte mit Avocadodip

Roastbeefplatte mit Tomatensalsa

Mex. scharfes Hühnchen

Coffeechili

Cranberry Rinderbraten

Überbackene Ofenkartoffel mit Sour Cream

Reis mit fr. Koriander

Wedges

Eisdessert, Cheesecake, Kalifornische Creme

26,50 € pro Person

Vegetarisches Buffet

Möhren-Ingwer-Suppe

Paprika-Walnuss-Paste

Blumenkohlsalat mit Erdnüssen

Tomatensalat mit Schafskäse

Möhrenpüree

Mozzarella-Melonenspieße

Marinierte Champignonköpfe a la grecque

Nudelsalat

Rote Beetecarpaccio mit Schnittlauch-Senf-Dressing

Taboulé

Fr. Pasta mit Sojabolognese

Schupfnudelpfanne

Gemüsecurry mit Sojageschnetzeltem

Chili mit Tofu

Reis

Folienkartoffel mit Kräuterquark

Versch. Eissorbet mit Prosecco, Obstsalat mit Schwips und Käseauswahl

25,50 € pro Person

Zahlung: in bar, ec oder per Verrechnungsscheck am Veranstaltungsabend

Italienisches Buffet

Rucolasalat mit Parmesan
Carpaccio
Vitello Tonato
Tomaten-Mozzarella-Spieße
Weißer Bohnensalat
Balsamicoschalotten
Marinierte Möhren
Knoblauchgarnelen
Reis-Melonen-Salat
Gnocchisalat mit Paprika und Zucchini

Schweinefilet mit Mozzarella gefüllt in Balsamicosauce oder Gorgonzolasauce
Kalbsschnitzel in Senfsauce mit frischen Kräutern
Italienischer Rinderbraten
Frische Pasta und Polenta

Zucchinigemüse und Knoblauch-Schalotten-Spinat

Tiramisu, Eissorbet mit Prosecco, Trifle

32,50 € pro Person

Zahlung: in bar, ec oder per Verrechnungsscheck am Veranstaltungsabend