

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

32,50 € 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, Kroketten
Marktgemüse

Blaubeerpfannkuchlein, Mascarpone-Himbeer-Creme, Eisdessert

34,50 € pro Person

Zahlung: in bar oder ec am Veranstaltungsabend

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

32,50 € 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

Hähnchen auf Sprossensalat

Mediterrane Hähnchenpfanne

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,

33,50 € pro Person

Zahlung: in bar oder ec 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

Kalbsrücken im Spinat-Blätterteigmantel

Pochierte Salmschnitte in Senfbasilikumsauce

Kartoffelgratin

Pommes croquette

Buttermöhren, Speckböhnchen und Anis-Fenchel

Mousse au chocolat, gef. Windbeutel „Heiße Liebe“

34,50 € 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 oder ec 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

Hähnchen 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

33,50 € 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 oder ec 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

32,50 € 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

34,50 € pro Person

Zahlung: in bar oder ec 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

31,50 € 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

31,50 € pro Person

Zahlung: in bar oder ec 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

37,50 € pro Person

Zahlung: in bar oder ec am Veranstaltungsabend