

**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

**36,50 € 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

**38,50 € 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

**36,50 € 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

Provenziales Gemüse ragout

Reis und Kartoffelgratin

Gef. Champignonsköpfe mit Gorgonzola

Vanillesauce mit heißen Sauerkirschen und Schokoladensauce, franz. Weichkäse,

**37,50 € 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“

**38,50 € 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

**36,50 € 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

**37,50 € 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

**31,50 € 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

**36,50 € 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

**38,50 € 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

**35,50 € 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

**35,50 € 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

**42,50 € pro Person**

**Zahlung: in bar oder ec am Veranstaltungsabend**