



*Unsere
Büfettvorschläge*

Beliebtes kalt-warmes Büfett zu Festlichkeiten



Kalte Köstlichkeiten

Lachsvariationen mit gebeiztem Lachs,
Lachsrose, Lachspraline
Melonenschiffchen mit Schinkenspezialitäten
Geflügelsalat im Orangennest
oder
Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Suppenköstlichkeit

Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage
oder
Brokkolicremesüppchen

Warme Köstlichkeiten

Gegrillter Lachs auf Blattspinat
Klassischer Rinderbraten
Filetspitzen Gourmandise vom Puter
Krustenbraten vom Schwein
oder
Schnitzelchen mit verschiedenen Saucen
oder
Kleine Cordon Bleu vom Schwein

Frisches Gemüse vom Markt
Kartoffelauflauf, Butterspätzle, Kroketten, Reis

Salatköstlichkeiten

Blattsalate der Saison
mit verschiedenen Dressings
sowie drei weitere Frischsalate

Dessertvergnügen

Dankeschön-Dessertvergnügen
Mousse au chocolat Eisparfait, Obstsalat

Die Preise für unsere Büffets staffeln sich nach der
Personenzahl (30, 60 oder 90 Personen)

Sie haben selbstverständlich die Möglichkeit, unsere Vorschläge nach Ihren Wünschen zu optimieren und ergänzen.

Spezialitäten-Büfett



Kalte Köstlichkeiten

Salate à la Maison mit Garnelen,

Walnüssen und Trauben

Lachsvariationen mit Lachs,

Lachspraline und Lachsrose

Geräuchertes Forellenfilet

mit Apfelmeerrettich

oder

Garnelencocktail

Ananas und Melonenschiffchen in Portwein

mit Bayoner Bergschinken

Geflügelcocktail im Orangennest

Suppenköstlichkeit

Unsere Hausspezialität Cremesuppe Rhana

oder

Ochsentea mit Gemüse Julienne

Warme Köstlichkeiten

Gegrillter Wolfsbarsch und Lachs

Schweinelenochen im Ganzen

oder

Roastbeef mit Sauce Bearnaise

oder

Kalbsbraten "Feine Art"

Filetspitzen "Gourmandise"

Schinken in Sauerbrotteig

oder

kleine Schnitzelchen

mit verschiedenen Saucen

Frisches Gemüse vom Markt Kartoffelauflauf,

Kroketten, Spätzle

Salatköstlichkeiten

Blattsalate der Saison

mit verschiedenen Dressings

sowie drei weitere Frischsalate

Dessertvergnügen

Dankeschön-Dessertvergnügen

Mousse au chocolat

Eisparfait, Obstsalat Gläserparade

mit verschiedenen süßen Köstlichkeiten

Sie haben selbstverständlich die Möglichkeit, unsere Vorschläge nach Ihren Wünschen zu optimieren und ergänzen.

Rustikales regionales Büfett



Kalte Köstlichkeiten

Geräucherte Fischköstlichkeiten
verschiedene Heringsfilets in Zitronensahne,
Rotwein und Schmand
Gekochte Ochsenbrust auf Wachsbohnenalat
Kasselerrücken auf buntem Gemüsesalat

Suppenköstlichkeit

Ulis Gartensuppe der Saison

Warme Köstlichkeiten

Hochrippe am Knochen mit Senfkruste
Geschmortes vom Ochsen
Aldeutscher Art in Rotweinsauce
Burgwälder Wildbraten in Wachholdersauce
oder
Krustenbraten vom Schwein

Gemüse des Marktes
Niederkleiner Kartoffeln, Semmelscheiben,
Kartoffelauflauf mit Zwiebeln

Salatköstlichkeiten

Blattsalate der Saison
mit verschiedenen Dressings
sowie drei weitere Frischsalate

Dessertvergnügen

Dankeschön-Dessertvergnügen
Frische Früchte der Saison
Verschiedene Cremespeisen
mit Beerenfrüchten
Hausgemachter, warmer Kuchen mit
Vanillesauce

Italienisches kalt-warmes Büfett



Vorspeisen

Marinierte Gamba à la Venezia
Salat von Shrimps und Calamari mit Oliven
Verschiedene Antipasti

Salatauswahl

Fleischtomaten mit Mozzarella und Basilikum
Italienische Salatmischung
mit Thunfisch, Paprikastreifen, Oliven, Ei,
Gurke, Käse und Schinken
Melonenspalten und Feigen
mit Parmaschinken
Auberginen und Zucchinischeiben
in Olivenöl

Suppe

Minestrone (Italienische Gemüsesuppe)

Warme Köstlichkeiten

Scalopini mit Mozzarella und Thymiansauce
oder
Kalbsgeschnetzeltes in Gorgonzolasauce
Rigatoni mit Tomaten in Steinpilzsauce
Risotto mit frischen Pilzen und Safran
Tortellini, Grüne Nudeln
Brokkoli und andere Gemüse, überbacken

Dessertvergnügen

Dankeschön-Dessertvergnügen
Mascaronemousse mit Himbeersauce
Amarettocreme mit getränkten Plätzchen
Tiramisu
Frischer Obstsalat mit Grappa

Kalt warmes Grill-Büfett



Zur Auswahl bieten wir Ihnen an:

Kalte Köstlichkeiten

Ananas und geeiste Melone
mit Räucherschinken

Salatauswahl

Knackige Salate der Saison frisch vom Markt
mit verschiedenen Dressings
Tomatensalat, Gurkensalat

Vom Holzkohlegrill

Gegrillter Lachs
Verschiedene Medaillons vom Rind, Kalb
und Schwein sowie Pute
Schweinenackensteak
Rostbratwurst, Rinderbratwürstchen
Spezialität unseres Hauses:
Wildschweinbratwürstchen

oder

Am Spieß gegrillt

Roastbeef im Ganzen
oder
Schinken, Spanferkel, Kalbshaxe,
Junghähnchen

Kräuterbutter, Knoblauchbutter,
Café de Paris,
Dillbutter, Kümmelbutter, Schalottenbutter
oder Senfbutter
Pfefferschaumsauce, Schnittlauchcreme,
Sauce Choron,
Pilzrahmsauce, Burgundersauce

Zum Büfett reichen wir

Grillgemüse aus der Pfanne
Maiskölbchen vom Grill
Folienkartoffeln mit Kräuterdip,
Kartoffelgratin
Brotauswahl und Landbutter

Dessertvergnügen

Frische Erdbeeren mit grünem Pfeffer
und Grand Marnier
Eisparfaits mit Früchten
an Schokoladensauce
Frisches Obst im Korb

Sie haben selbstverständlich die Möglichkeit, unsere Vorschläge nach Ihren Wünschen zu optimieren und ergänzen.