

Rustikale Buffets

Buffet I

Party-Frikadellen, Mett mit roten Zwiebeln, westfälischer Knochenschinken mit Senf,
Krautsalat, rheinischer Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln,
Steinofenbrot mit Butter

Schinkenbraten mit Schmorkartoffeln und Speckbohnen

Buffet II

Braten vom Schweinelachs mit Mixed Pickles und Sauce Remoulade,
Schinkenröllchen, Schnitzelchen mit Obst,
rheinischer Nudelsalat, Mais-Schinkensalat,
Krustenbrot mit Butter,

Braten vom Kassler-Sattel mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

Buffet III

Hähnchenbrustfilet mit Currymayonnaise und Früchte,
Schinken mit Melone,
Reissalat,
Blattsalate der Saison mit zwei verschiedenen Dressings,
Baguette mit Butter,

Putenbraten mit Currysauce,
Nackenbraten mit Mett gefüllt,
Mandelreis, Schmorkartoffeln, buntes Gemüse

Buffet IV

Matjesfilet mit roten Zwiebeln, mariniertes Wolfsbarschfilet,
Bratenplatte mit Sauce Remoulade, Hähnchenschnitzel mit Obst,
Salatbar nach der Saison mit zwei verschiedenen Dressings,
Baguette mit Butter,

Rinderbraten vom falschen Filet in Burgundersauce, Kroketten, buntes Gemüse

Buffet V

Heringstip mit Äpfeln und Zwiebeln, ganze Lachsforelle mit Cocktailsauce,
gemischte Schinkenplatte mit Senf,
bayrischer Wurstsalat, Krautsalat mit Speck,
Zwiebelbrot mit Schmalz,

gebackener Schinken mit Schmörkes und Speckböhnchen

Festliche Buffets

Buffet I

Matjesfilet mit roten Zwiebeln, pochierte Lachstranchen, geräuchertes Forellenfilet, gefüllte Tomaten mit Tafelspitz Salat, gefüllte Gurken mit Mais-Schinkensalat, Geflügelspieße mit frischen Früchten, Schinken mit Melone, Lauch-Möhrensalat, Blattsalate der Saison mit zwei verschiedenen Dressings, Partybrötchen und Butter,

Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“, Burgunderbraten, Kroketten, Spätzle, buntes Gemüse,

Griesflammerie mit Beerensauce, Herrencreme

Buffet II

geräucherter Lachs, geräuchertes Welsfilet, Crevettensalat, Cocktailsauce, Roastbeef mit Sauce Remoulade, Putenschnitzel in Mandelpanade mit Obst, Broccolisalat, schwäbischer Nudelsalat, Blattsalate der Saison mit Dressing, Partybrötchen und Butter

Kassler im Blätterteig, Curryrahm Geschnetzeltes, Reis, Röstkartoffeln, Böhnchen

Rote Grütze mit Vanillesauce

Buffet III

Räucheraal, geräucherte Makrelen, Räucherlachs, Sauce Verde, Schinkenröllchen mit Mais gefüllt, Medaillons von der Putenbrust mit Preiselbeersahne, Reissalat, Chinakohlsalat (nach Saison) Blattsalate mit zwei Dressings, Partybrötchen und Butter

Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahmsauce, Filetspitzen „Stroganoff“ vom Entrecote, Kartoffelgratin, Reis, Marktgemüse, Rote Beete

Bayrische Creme mit Himbeermark

Buffet IV

pochierte Lachsforelle, geräuchertes Forellenfilet, Matjesfilet mit Zwiebeln, Sauce Verde, Cocktailsauce, Poulardenbrüstchen mit frischen Früchten, Lachsbraten mit Sauce Tartar, Melonenschiffchen mit Schinken, Geflügelsalat, Gemüsesalat, Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings, Mini Baguette mit Butter,

Rinderkraftbrühe mit Klößchen, Gemüse und Eierstich, Schweinefilet im Strudelteig an einer Pilzrahmsauce, Filetspitzen in Paprikarahm, Lammkeulenbraten in Honig-Thymiansauce, Marktgemüse, Kroketten, Spätzle,

gefüllter Schwan mit Herrenmousse, frischer Obstsalat

Exclusive Buffets

Buffet I

pochierter Lachs mit Fleurons, mariniertes Heilbuttfilet, Welsfilet mit Sauce Verte,
gefüllte Wachteleier,
gefüllte Zucchini, gefüllte Sherrytomaten,
mariniertes Rinderfilet,
Schweinefilet Medaillons mit Gemüse belegt,
Brüstchen von der Maispoularde mit frischen Früchten,
Sauce Tartar, Curry Dip und Pfeffer Dressing,
Broccoli Salat, Artischockensalat,
Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings, Brotroutons und Pinienkerne,

Schweinefilet Roulade an einer Estragonsauce,
Kalbsteaks mit Feigen und Sauce Hollandaise gratiniert,
Kartoffelplätzchen, Bandnudeln, Broccoli, Maiskölbchen, Keniaböhnchen, Kaiserschoten

Schokoladenterrine mit Mandelsauce, Mousse von der Passionsfrucht, frische Früchte
französisches Käsebuffet mit Brot und Butter,

Buffet II

Seezungenröllchen gefüllt mit Spinat und Hummer, Lachsroschen, junger Aal, marinierte Gambas,
gefüllte Wachteleier, Sauce Verte und Dillschaum,
gefüllte Babyananas mit Cocktail von der Poularde,
hausgemachte Terrinen mit Himbeerdressing,
Roastbeef „englisch“ mit Senfgurken,
Perlhuhnbrüstchen mit Mandelsauce,

Lauch-Möhrensalat,
verschiedene Blattsalate mit Pinienkernen, Brotroutons und Keimlingen dazu Walnuss Dressing
und French Dressing
Party-Konfekt mit Butter,

Schweinefilet im Spinatmantel an einer Tomatensauce,
Roulade vom Rinderfilet an einer Portweinsauce,
Rotbarsch umwickelt mit Lachs und Speck,
Nussreis, Gemüsenudeln, Kartoffelplätzchen und Gemüsetaschen

Mohnmousse mit Amaretto Schaum, gefüllte Windbeutel mit frischen Früchten und Patisseriecreme,

Kernheimer Käsetorte mit Walnüssen,
gratinierter Bresse bleu mit Traubensauce

Fingerfood

Mini Spießchen im Bambus-Schiffchen serviert mit:

Mozzarella und Sherrytomaten	Eur 1,50
junger Gouda und Trauben	Eur 1,80
mediterranem Gemüse	Eur 1,50
Party-Frikadellen und Silberzwiebeln	Eur 1,50
Mettwurst und Senfgurke	Eur 1,50
Melone und Seranoschiken	Eur 1,70
Lachsbraten mit Tomate und Gurke	Eur 1,20
Putenmedaillon mit Chili-Ananas	Eur 1,60
Roastbeefröllchen mit Cornichons	Eur 1,90
Räucherlachs Röllchen	Eur 2,20
Crevetten und mediterranem Gemüse	Eur 1,80
Spargelröllchen (nach Saison!)	Eur 1,60

Mini Cocktails im Gläschen oder Bambus-Schiffchen:

Gemüsecocktail	Eur 1,50
Geflügelcocktail	Eur 2,00
Tafelspitzcocktail	Eur 2,50
Spargelcocktail (nach Saison!)	Eur 2,50
Matjescocktail	Eur 2,10
Crevettencocktail	Eur 2,40
Büsumer Krabbencocktail	Eur 3,50

Göffel belegt mit:

Käsemousse	Eur 1,20
Lachsmousse	Eur 1,80
Fischmousse	Eur 1,80
Entenleber Mousse	Eur 2,20
Wildmousse	Eur 1,80
Fleischmousse	Eur 1,60
Gemüsemousse	Eur 1,20
Wildpastete auf Waldorfsalat	Eur 1,80

Canapees belegt mit:

französischem Frischkäse mit Schnittlauch	Eur 2,00
Brie und Trauben	Eur 2,50
Kernschinken mit Cornichons	Eur 2,20
Lachsbraten und Senfgurken	Eur 2,20
Poulardenbrüstchen mit frischen Früchten	Eur 2,40
Roastbeef und Cornichons	Eur 2,50
Räucherlachs und Sahne Meerrettich	Eur 2,70
Crevetten und Sherrytomaten	Eur 2,60
das „niederrheinische Canapee“	
gebackenes Rosinenbrot mit jungem Gouda und Ei	Eur 1,80

Dessert im Gläschen serviert:

„Panna Cotta“ italienische Mandelcreme	Eur 2,50
bayrische Creme mit Himbeermark und Crunch	Eur 2,80
Mousse au chocolate	Eur 3,50
Geschichtetes von der Schokolade	Eur 3,50
Mousse von der Passionsfrucht	Eur 2,50
frischer Obstsalat nach Saison	Eur 3,50
Rote Grütze mit Vanillesauce	Eur 2,00

Suppen und Eintöpfe (je 2 Tassen p.P.)

Rinderkraftbrühe mit Klößchen, Gemüse und Eierstich	Eur 6,00
Zwiebelsuppe mit Käseplätzchen	Eur 6,00
Lauch-Käsecreme mit Gehacktes	Eur 8,50
rheinische Kartoffelsuppe mit Mettenden	Eur 8,50
ungarische Gulaschsuppe mit reichlich Fleischeinlage	Eur 8,50
Kaiserschotencreme mit Crevetten oder Streifen von der Poulardenbrust	Eur 9,00
Hummercremesuppe	Eur 9,00
„Minestrone“ italienische Gemüsesuppe	Eur 8,50
„Pichelsteiner Eintopf“ Fleisch-Gemüse Eintopf	Eur 9,50
Erbseneintopf mit Siedefleisch	Eur 8,50

zu allen Suppen reichen wir Mini Baguettes, zu den Eintöpfen Steinofen oder Krustenbrot!

Deftig lecker:

Bratwurstschnecken mit Krautspätzle und Jus	Eur 8,90
Grünkohl mit zwei Mettenden	Eur 9,50
gebackener Schinken mit Zwiebelkartoffeln und Krautsalat	Eur 11,50
Kasslernacken mit Schmorkartoffeln und Speckböhnchen	Eur 12,50
kross gebackene Schweinshaxe mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Eur 11,50
Ungarischer Gulasch mit Spätzle und Salat	Eur 13,00
Schnitzel wahlweise mit Pfeffersauce, Paprikasauce oder Pilzrahmsauce, Kroketten und Krautsalat	Eur 13,50

