

Buffet 1

Kalte Speisen

Eclair - mit Tomaten –Käse gefüllte kleine Pasteten und Schwarze Oliven-Pesto

Vitello Tonnato

Entenbrust Carpaccio mit Wallnüssen und Orangen Sauce

Frischer Meeresfrüchte Salat

Warme Speisen

Broccoli Rahm-Suppe mit Gerösteten Mandeln

Rinder Braten in Rotwein Barolo Sauce

Lammkotelett auf Rataouille

Atlantik Seezungen Filet Röllchen in einer Krabben Sauce

Dazu

Reis

Kartoffelgratin

Rosmarin Kartoffeln

Grüne Bohnen im Speckmantel

Verschiedenes Gemüse

Dessert

Frischer Obst Salat

Hausgemachte Zitronen Kuchen

Panna Cotta von der Himbeere mit Vanille Sauce

Internationales Käse – Brett
mit Feigen Sauce und Birnen

44,00 €

Buffet 2

Kalte Speisen

Rostbeef rose Gebraten mit Remouladen Sauce

Geräucherter Heilbutt und Lachs mit Honig-Dill-Senf Sauce und Apfel Meerrettich

Fein garnierte Puten Brüstchen

Caprese – Tomaten Mozzarella und Basilikum

Salate der Saison mit Verschiedenen Dressing und Croutons

Warme Speisen

Lausitzer Hühnersuppe mit frischen Gemüse Streifen

Rinderbraten in Pfeffer Sauce

Putenrollbraten in Weiß-Wein Rote Beeren Sauce

Scampi „Livorneser Art“

Dazu

Gemüseauswahl der Saison

Gratin

Dätschei

Butter Kartoffeln

Dessert

Frischer Obstsalat

Bayrische Vanille Creme

Internationales Käsebrett mit Trauben und Birnen

34,00 €

Buffet 3

Kalte Speisen

Bruschetta miste – Frisch geröstetes Brot mit pikanten Aufstrich Variationen

Caprese – Tomaten, Mozzarella mit Basilikum und Olivenöl

Fruchtigem Garnelen Cocktail

Parma Schinken auf Melone

Antipasti Italiano- „Gegrillte Paprika, Zucchini, Champignons“

Salat der Saison mit 2 Dressing und Croutons

Warme Speisen

Minestrone

Kaninchen nach Italienischer Art

Kalbsbraten mit Pfifferling Sauce

Lachsfilet in Orangen – Hollondaise Sauce

Dazu

Gemüse der Saison

Bratkartoffeln

Petersilien - Kartoffeln

Dessert

Frischer Obstsalat

Hausgemachtes Tiramisu

Vanille Panna Cotta mit Roter Grütze

Internationales Käsebrett mit Trauben und Feigen-Senf

36,00€

Finger Food Buffet

Kleine Fleischküchle

Pizza Schnecke

Quiche - Kartoffel, Gemüse, Quark

Mini Pasteten mit Kräutern Frisch Käse und Crevetten

Kleine Gemüse Schnitzel

Reis Bolognese Bällchen

Mini Tomaten Mozzarella Spieße

Gebackenen Geflügelbällchen

Italienische Bruschetta

Spanische 'Pinehos' Baskische Spieße
mit Artischocken und grober Chorizo auf Baguette

Herzhafte Eclair

Würstchen im Blätterteig

Verschiedene Dipp's

16,50 €

Buffet 5

Kalte Speisen

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladen – Sauce

Schweinefiletmedaillons mit Früchten garniert

Räucherlachs mit Dill – Senf Sauce

Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich

Kartoffelsalat

Krautsalat

Salate der Saison mit Verschiedenen Dressings

Croutons – Zwiebelringen – Cerealien

Warme Speisen

Rinderkraftbrühe mit Deftiger Einlage

Krustenbraten an Bratenjus

Zartes Putengeschnetzeltes „Züricher Art“

Lachfilet mit Dill – Krabben Sauce

Dazu

Eine Gemüseauswahl der Saison

Gratin

Reibekuchen

Petersilienkartoffeln

Dessert

Frischer Obstsalat

Mousse au Chokolat Black & White

Warmer Apfelstrudel mit Vanille Sauce

Käseplatte mit Bergkäse, Brie, Blauschimmel und Trauben

34,00 €

Buffet 6

Kalte Speisen

Mett – Igel

Rheinischer Kartoffelsalat

Kölsche Wurstausswahl

Räucherlachs mit Rievkoche

Frikadellchen

Salate der Saison Verschiedene Dressings
Croutons & Zwiebelringe

Warme Speisen

Cremesuppe mit Gemüsekonfetti

Rheinischer Sauerbraten mit Apfel – Rotkohl

Schweinehaxen mit Speck – Zwiebel – Jus

Gebratener Zander auf Weinkraut

Dazu

Gemüseauswahl der Saison

Salzkartoffeln

Kartoffelklöße

Bratkartoffeln

Dessert

Frischer Obstsalat

Vanille – Schokoladen – Pudding

Kleine Apfelfannkuchen

Käseplatte mit Gauda, Limburger, Harzer und Blauschimmel

27,00 €