

## Büffet 1: ab 20 Pers \*\*\*\*.

Vorspeisen :

Kartoffelsuppe mit gebratenen Mettwursttalern ( oder nach Saison Z. B. Spargel oder Pfifferlingsuppe )

Lachsvariationen : ganzer pochierter Lachs. geräucherter Lachs

Tomate. Mozzarella & Basilikum

Hauptspeisen:

Düsseldorfer Schinkenbraten mit Altbiersauce, Sauerkraut, Speckkartoffelsalat

Geschnetzeltes vom Schwein mit hausgemachten Butterspätzle,

Frisches Marktgemüse

Dessert;

Gemischte Käseplatte

Brotsortiment und Butter

Bayerisch Creme mit Himbeermark

pro. Pers 21.50 €

## Büffet 2 :

Vorspeisen :

Antipastiplatten mit in Olivenöl geschwenkten Zucchini, Auberginen geschmorten

Champignons mit frischen Kräutern, gebratene Paprika

Mozzarella mit frischen Tomaten und Basilikum

Honigmelone mit luftgetrocknetem Bauernschinken

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan und Kürbiskernöl

Hauptspeisen:

Medaillons vom Schwein in kräftiger Rotweinjus

Poulardenbrustfilets in weißer Basalmicosauce

Kartoffelgratin

Rosmarinkartoffeln

Buttergemüse

Dessert :

Käsebrett

Brotkorb und Butter

Mousse au Chocolat

pro. Pers 25.50 €

## Büffet 3 : wie Büffet 2 !

Vorspeisen erweitert durch:

Vitello Tonato – dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch mit einer Thunfisch-Kapernsauce

Lachsvariationen : ganzer pochierter Lachs, geräucherter Lachs

Hauptspeisen erweitert durch:

Zanderfilet in einer leichten Zitronensauce

Dessert erweitert durch:

Exklusive Käseauswahl

Panna Cotta

pro. Pers 29.50 €

## Büffet 4 :

Vorspeisen :

Honigmelone mit luftgetrocknetem Bauernschinken

Roastbeefplatte mit Sauce Remoulade

Büffelmozzarella mit Kirschtomaten und Basilikumpesto

Salatplatte mit verschiedenen Dressings

Variationen von Räucherfisch mit geräuchertem Lachs, ganzem pochierem Lachs Fo

Marinierte Shrimps, Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Dip

Gambas mit Knoblauch und Kirschtomaten

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan & Kürbiskernöl

Vitello Tonato vom Kalb mit Kapern- Thunfischsauce

Hauptspeisen :

Medaillos vom Rind, Kalb und Schwein in kräftiger Jus

Hähnchenbrustfilet auf geschmorten Champignons mit mediterranen Kräutern

Gemüse der Saison

Kartoffelgratin , hausgemachte Spätzle und Rosmarinkartoffeln,

Zanderfilet mit Hummersauce und Risotto

**Dessert :**

Exklusive Käseauswahl

Brotkorb und Butter

Tirami Su mit Waldfrüchten

Rote Grütze mit Vanillesauce

pro Pers 33,50 €

## **Dazu oder als Variation :**

Salat vom Babyspinat mit Birnenspalten und gratiniertem Ziegenkäse	pro Pers. 3,50 €
Kartoffel- Parmesanstrudel gefüllt mit Ricotta und geräuchertem Lachs	pro Pers. 4,50 €
Carpaccio vom Kalbsrücken mit feinem Wurzelgemüse und Meerrettichsauce	pro Pers, 5,50 €
Canape mit Riesengamba und Aioli ( 2 St. Pro Pers )	pro Pers 5,50 €
Geschmortes vom Ochsenbäckchen mediterran gewürzt mit Thymian und Knoblauch	pro. Pers. 8,50 €
Kalbsrücken mit frischen Champignons	pro. Pers. 8,50 €
Schweinefilet mit Kräuterkruste und Pommery- Senfsauce	pro Pers. 8,50 €
Knusprige Entenbrust auf knackigem Asiagemüse	pro. Pers. 8.50 €
Mini- Rouladen „ klassisch “ mit Speck und Zwiebeln	pro Pers. 8,50 €
Zanderfilet kross gebraten, mit leichter Zitronen-Cremefraiche	pro Pers. 7,50 €
Wildlachsfilet mit Hummersauce	pro Pers. 8,50 €
Vegetarische Sellerieschnitzel mit Kräuterrahmsauce	pro Pers. 5,50 €
Inklusive Beilagen, wahlweise: franz. Drillinge, Butterkartoffeln, Bratkartoffeln. Kartoffelgratin, sommerlichem Kartoffel- Gurkensalat, Spätzle, Risotto .	
Nudelaufläufe in unterschiedlichen Variationen:	
Spinat, Knoblauch, Ricotta Paprika, Hähnchenbrust und Tomatensahnesauce Schinken und Champignons in Kräutersahne etc.	pro Pers. 6,50 €

## **Mitternachtssnack:**

Currywurst mit ofenfrischem Baguette	pro Pers. 3,00 €
--------------------------------------	------------------

## **Ruhrgebietskombi :**

Mini-Schnitzel, Mini- Frikadellen, Currywurst

pro Pers. 5,50 €

## **Bürgerlich:**

Kross gebratene Blutwursttaler mit Calvadosauce  
auf Kartoffel- Endivienpüree ( als Fingerfood )

pro Pers 3,50 €

Verschiedene Eintöpfe: .

Erbsensuppe mit Einlage,

pro Pers. 4,50 €

Kartoffelsuppe mit Mettwursttalern

pro Pers. 4,50 €

Grünkohl „ bürgerlich “mit Mettwurst

pro Pers. 6,50 €

## **Auf Wunsch Getränkepauschale : ca. 7. Stunden**

Prosecco-Empfang

Stauder Pils, Stauder alkoholfrei

Frankenheim Alt, Hefeweizen ,

Rotwein :Merlot ( trocken ), Novello ( leicht und frisch)

Rose,. Prosecco:

Digestif: z.b Ramazotti, :Coca Cola-Coca-Cola light, Fanta Sprite. Mineralwasser

Bitter Lemon, Ginger Ale, Orangensaft, Apfelsaft )

Kaffee Espresso, Cappuccino, Tee, Kakao

pro Pers.. 24.50 €

**Jede weitere angefangne Stunde, berechnen wir mit 1,50 € pro angemeldetem Gast !**

Büffetbesprechung bitte nach vorheriger Terminabsprache !

- Juli 2014 . Alle vorher veröffentliche Preislisten verlieren hiermit
- ihre Gültigkeit.