

Buffetvorschläge

(ab mindestens 30 Personen)
gültig ab 01.04.2022



„klassisches Buffet“

19,50 Euro / Pers.

Zartes Schweinefilet mit Champignonrahmsauce
Gegrilltes Lachsfilet auf Honig-Senf-Sauce
Kartoffelgratin
Bandnudeln
Gemischtes Gemüse mit zerlassener Butter
Gemischter Salat mit zweierlei Dressing
Dessert nach Wahl

„rheinisches Buffet“

16,50 Euro / Pers.

Krustenbraten mit Pfeffersauce
Spießbraten mit geschmorten Zwiebelringen
Deftige Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Speck
Kartoffelgratin
Sauerkraut mit Zwiebeln & Speck
Krautsalat
Dessert nach Wahl

„sommerliches Buffet“

17,50 Euro / Pers.

Zartes Hähnchenbrustfilet mit Paprika-Chili-Sauce
Schnitzel „Wiener Art“ mit frischer Zitrone
Basmatireis
Kartoffelgratin
Frisches Grillgemüse
Gemischter Salat mit zweierlei Dressing
Dessert nach Wahl

„winterliches Buffet“

21,00 Euro / Pers.

Entenkeule in feiner Orangensauce
Zarter Rinderbraten mit Sauce
Hausgemachte Klöße
Rosmarinbrätlinge
Rotkohl mit frischen Äpfeln
Rosenkohl mit geschmorten Zwiebeln
Dessert nach Wahl

„kalt / warmes Fingerfood Buffet“

23,90 Euro / Pers.

Brotkorb mit zweierlei Dips
Gegrilltes Gemüse mit Feta & Kräutern
Rindergulaschsuppe mit Paprika
Hausgemachter Currywursttopf
Mini Frikadellen
Mini Schnitzel „Wiener Art“
Tomate-Mozzarella Spieß mit Basilikum
Kleine Reibekuchen (mit Crème Fraîche und Lachs)
Käse-Spieße mit Trauben
Kleine Melonen Schiffchen (mit Serrano Schinken)
Süßes im Glas

„Grillbuffet“

20,90 Euro / Pers.

Gemischter Brotkorb mit Tzatziki & Kräuterquark
Gegrilltes Gemüse mit Feta & frischen Kräutern
Krautsalat & Kartoffelsalat mit Mayo
Gemischter Salat mit zweierlei Dressing
Hausgemachte Grillwürstchen
Hähnchensteaks mariniert
Rindersteaks mariniert
Hausgemachte Grillfackeln
Verschiedene Grillsaucen
Dessert nach Wahl

Auf Wunsch auch mit Gasgrill, Gasflasche, Grillzubehör sowie Endreinigung. Sprechen Sie uns hierfür an, wir erstellen Ihnen gerne ein unverbindliches Angebot.