

## Buffet-Beispielangebote

dienen zu Ihrer Information.

Gerne fragen Sie für Ihre Feier der Jahreszeit und Personenzahl angepasste Buffetvariationen bei uns an.

### Mediterranes Buffet ab 20 Personen

#### Vorspeisen

\*\*\*

Rucolasalat mit getrockneten Tomaten und Parmesan

\*\*\*

Carpaccio von Parmaschinken und Melone

\*\*\*

Marinierte Zucchini mit Parmesan

\*\*\*

Salat von Minimozzarella und Cocktailtomaten mit frischem Basilikumpesto

\*\*\*

Vitello tonnato von der Pute

\*\*\*

Brotkorb mit Aioli und Kräutercreme

\*\*\*

#### Hauptspeisen

\*\*\*

Scallopine al Limone

(kleine Schweineschnitzel in einer frischen Limonensauce)

\*\*\*

Saltimbocca a la Romana

(Hähnchenbrust mit Schinken und Salbei in einer Marsala-Sahne-Sauce)

\*\*\*

Basilikumkartoffeln

\*\*\*

#### Dessert im Miniglas

\*\*\*

Panna cotta mit Beerenspiegel

\*\*\*

\*\*\*\*\*

**22,00 €/Person**  
**inkl. der gesetzl MwSt.**

\*\*\*\*\*

**Winterliches Buffet-1 - ab 20 Personen**

**Vorspeisen**

\*\*\*

winterliche Blattsalate mit Blutorangen und Apfeldressing mit Blätterteig-Knusperrauten

\*\*\*

Minipaprika mit mariniertem Mozzarella

\*\*\*

Risottobällchen mit Parmesan

\*\*\*

Rösttoast mit gratiniertem Ziegenkäse, Feige und Walnuss

\*\*\*

bunter Brotkorb mit Kräutercreme und Aioli

\*\*\*

**Hauptspeisen**

\*\*\*

gebratenes Zanderfilet auf Gemüsejulienne

\*\*\*

geschmorte Rinderhüfte in Aachener Printensauce

\*\*\*

Serviettenknödel und Salzkartoffeln

\*\*\*

geschmorte grüne Bohnen mit Zwiebeln

\*\*\*

**Dessert im Miniglas**

\*\*\*

Bratapfelmousse mit Rumrosinen

\*\*\*

Glühwein-Cheese-cake

\*\*\*

\*\*\*\*\*

**33,50 €/Person**  
**inkl. der gesetzl MwSt.**

\*\*\*\*\*

**winterliches Buffet-2- ab 50 Personen**

**Vorspeisen**

\*\*\*

Feldsalat mit gebratenen Speck, Pfifferlingen und Champignons

\*\*\*

Fenchelsalat mit getrockneten Tomaten, Orangenscheiben und einem Balsamico-Nussöldressing

\*\*\*

feiner Kartoffelsalat mit Gurken und Schnittlauchvinaigrette

\*\*\*

Blätterteigecke mit Ziegenfrischkäse und Thymian

\*\*\*

bunter Brotkorb mit Kräutercreme und Aioli

\*\*\*

**Hauptspeisen**

\*\*\*

Rinderbraten in Rotweinjus mit Maronen

\*\*\*

Süßkartoffel-Schupfnudeln

\*\*\*

Hähnchenbrustfilet in Limetten-Kokossauce

\*\*\*

Basmatireis

\*\*\*

Wirsing-Kürbis-Strudel

\*\*\*

**Dessert im Miniglas**

\*\*\*

winterliches Schoko-Kirsch-Trifle

\*\*\*

Orangencreme mit Cointreau-Orangen

\*\*\*

\*\*\*\*\*

**27,90 €/Person  
inkl. der gesetzl. MwSt.**

\*\*\*\*\*