



## BUFFET RHEINISCH

RHEINISCHER HERINGSSALAT

\*

WESTFÄLISCHER KATENSCHINKEN

RHEINISCHE AUFSCHNITTPLATTE

\*\*

PUTTES MIT APFELMUS

SALATE DER SAISON

\*\*\*

SAUERBRATEN

SCHINKENKRUSTENBRATEN

RHEINSALM AN RIESLINGSAUCE

KARTOFFELPÜREE MIT RÖSTZWIEBELN

BRATKARTOFFELN

ROTKOHL, WIRSINGGEMÜSE

\*\*\*\*

SCHNITTKÄSE MIT ZWIEBELN

\*\*\*\*\*

HERRENCREME, SCHOKOLADENPUDDING MIT

VANILLESAUCE,

ROTE GRÜTZE MIT VANILLEEIS

INKLUSIVE GETRÄNKE

**AB 20 PERSONEN 80,00 €**

**AB 35 PERSONEN 70,00 €**

## MENÜ I

RINDFLEISCHSUPPE MIT MARKKLÖSSCHEN

\*

KLEINER SALAT

\*\*

RINDERBRATEN BÜRGERLICHER ART

SCHWEINEFILET MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS

GEMÜSEPLATTE

KROKETTEN, POMMES FRITTES, SALZKARTOFFELN

\*\*\*

VANILLEEIS MIT HEISSEN KIRSCHEN

UND SCHOKOLADENSAUCE

**PRO PERSON**

**29,50 €**

## MENÜ 2

HAUSGEBEIZTER LACHS  
AUF KLEINEM RÖSTI  
AN SAUERRAHM

\*

TOMATENSUPPE

\*\*

SPANFERKELRÜCKEN UND KEULE UNTER DER  
SCHALOTTENSENFKRUSTE  
WIRSINGGEMÜSE AN RAHM  
CHAMPIGNONKÖPFE IN BUTTER GEBRATEN  
WÜRFELKARTOFFELN, KROKETTEN

\*\*\*

DREI HAUSGEMACHTE SORBETS

**PRO PERSON**

**38,00 €**

## GRILLBUFFET

SALATBUFFET

(TOMATEN, GURKEN, KRAUT, KAROTTEN,  
KARTOFFELSALAT, SCHICHTSALAT)

\*

SCHWEINERÜCKEN, ROASTBEEF,  
RINDERFILET, LAMMKOTELETTS, SPECK UND  
GRILLWÜSTCHEN

GRILLTOMATE, CHAMPIGNONS UND ZWIEBELRINGE

PANGASIUSFILET, SALM UND SCAMPIS

KARTOFFELGRATIN, POMMES FRITTES, KROKETTEN,  
FOLIENKARTOFFELN)

\*\*

KLEINE KÄSEAUWAHL

TIRAMISU, MOUSSE AU CHOCOLAT  
UND PANNA COTTA MIT FRÜCHTEN UNTERLEGT

**AB 20 PERSONEN 61,00 €**

**AB 35 PERSONEN 51,00 €**



## BUFFET ALLES INKLUSIVE

SEKTEMPFANG

RÄUCHERLACHS, FORELLENFILET, MARINIERTE SCAMPIS,  
TOMATE MOZZARELLA, POULARDENBRUST AUF  
WALDORFSALAT, GEFLÜGELKRABBENSALAT  
SALATE DER SAISON

\*\*

SCHWEINEFILET IM BLÄTTERTEIG MIT GRÜNEM  
PFEFFERRAHM

ROASTBEEF UNTER DER KRÄUTERKRUSTE  
TRUTHAHNGESCHNETZELTES AN CURRYRAHM  
SALMFILET AN WEISSWEINSAUCE MIT KRABBE  
LAMMGULASCH MIT BOHNENKERNEN

ROSMARINKARTOFFELN, KARTOFFELGRATIN  
MANDELSAFRAN ROSINENREIS  
CHAMPIGNONS AN RAHM  
BOHNEN IM SPECKMANTEL  
ÜBERBACKENER BLUMENKOHL

\*\*\*

MOUSSE AU CHOCOLAT, CREME BRÛLEE,  
PANNA COTTA MIT GRÛTZE  
OBSTSALAT UND EISCREME

\*\*\*\*

EINEN DEGÉSTIF PRO PERSON  
VERSCHIEDENE WEINE, KÖLSCH, PILS, KAFFEE,  
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE  
**AB 20 PERSONEN 85,00 €**  
**AB 35 PERSONEN 75,00 €**

## MENÜ 3

RINDERKRAFTBRÛHE MIT ELSÄSSER KÄSENOCKEN

\*

FELDSALAT MIT BROTCRÔUTONS UND SPECKSTREIFEN

\*\*

KALBSRÜCKENSTEAK FLORENTIN  
MIT BLATTSPINAT UND STEINPILZEN ÜBERBACKEN  
ROMANESCO AN WALNUSSBUTTER  
POMMES BERNY  
OFENKARTOFFELN MIT MAJORAN

\*\*\*

DESSERTTELLER MIT  
HALBGEFRORENEN ORANGEN  
UND FRISCHEN FRÜCHTEN

**PRO PERSON**

**45,00 €**



## MENÜ 4

GEFLÜGELKRAFTBRÜHE CELESTINES

\*

KLEINER SALAT

\*\*

RINDERFILET UND SCHWEINEFILET HELDER  
TOMATE GEFÜLLT MIT SAUCE BEARNAISE  
GESCHMORTER STAUDENSELLERIE  
ÜBERBACKENER BLUMENKOHL  
CHAMPIGNONS AN BUTTER  
ROSMARINKARTOFFELN, SCHMELZKARTOFFELN

\*\*

EINGELEGTE FEIGEN  
MIT HAUSGEMACHTEM PORTWEINEIS

**PRO PERSON**

**45,00 €**

## ITALIENISCHES KALT-WARMES BUFFET

### ALLES INKLUSIVE

MELONE MIT PARMASCHINKEN

VITELLO TONNATO

ANTIPASTI (ZUCCHINI, ARTISCHOCKEN, PAPRIKA,

GETROCKNETE TOMATEN, MARINIERTE

MEERESFRÜCHTE)

SALATE DER SAISON

\*\*

PENNE AN PIKANTER SAUCE

GNOCCHI MIT PILZRAGOUT

SCAMPIRAGOUT MIT KRÄUTERN

\*\*\*

SALTINBOCCA ALLA ROMANA

SPEZZATINO DI MANZO

INVOLTINI DI MAIALE

KARTOFFELTOMATENAUF LAUF

FENCHEL AUS DEM OFEN

GEBACKENER BLUMENKOHL

POLENTA AL FORNO, ROSMARINKARTOFFELN

\*\*\*\*

ZUPPA ANGLESE, TIRAMISU, MARINIERTE

ERDBEEREN, GEMISCHTES EIS

ITALIENISCHE KÄSEPLATTE

VERSCH. WEINE, BIERE, KAFFEE, ALKOHOLFREIE

GETRÄNKE

**AB 20 PERSONEN 100,00 €**

**AB 35 PERSONEN 90,00 €**



## MENÜ 8

MARINIERTE SCAMPIS  
AVOCADOS AN NUSSVINEGRETTE

\*

GEFLÜGELRAHMSUPPE MIT PISTAZIENKLÖSSCHEN

\*\*

ROASTBEEF VOM LIMOUSIN-RIND UNTER DER  
ROQUEFORTKRUSTE  
BOHNEN IM SPECKMANTEL  
PAPRIKA MANGOGE MÜSE  
KARTOFFELKUCHEN MIT LAUCH  
RÖMISCHE GRIESNOCKEN

\*\*\*

BLÄTTERTEIGSCHNITTE MIT MARINIERTEN  
WALDFRÜCHTEN  
EIERLIKÖRCREME

**PREIS 34,50 €**

## MENÜ 5

WILDBLÜTENSALAT AN TRÜFFELÖL  
MIT SEEZUNGENSTREIFEN

\*

KLARE OCHSENSCHWANZSUPPE

\*\*

GLACIERTE PUTENBRUST CREMOLATA  
KARAMELLISIERTE KAROTTEN MIT INGWER  
ERBSEN AN RAHM, GNOCCHI AN SALBEIBUTTER  
OFENKARTOFFELN MIT RAUCHFLEISCH

\*\*\*

DESSERTAUSWAHL VOM BUFFET

**PREIS 36,00 €**



## MENÜ 6

PARMASCHINKEN MIT MELONE

\*

KARTOFFELSUPPE MIT KERBEL

++

RINDERFILET AM STÜCK GEBRATEN (LIMOUSIN-RIND)  
GRÜNER PFEFFERRAHM UND SAUCE BEARNAISE  
SHITAKE PILZE UND CHAMPIGNONS AN BALSAMICO  
BROKKOLI AN MANDELBUTTER  
SELLERIE UND KARTOFFELPÜREE  
ROSMARINKARTOFFELN

\*\*\*

RUMFRÜCHTE MIT ZIMTPARFAIT

**PREIS 45,00 €**

## MENÜ 7

CURRYRAHMSUPPE  
MIT GEFLÜGELKLÖSSCHEN

\*

KLEINER SALAT

\*\*

LAMMRÜCKEN UND HÜFTE UNTER DER  
KRÄUTERKRUSTE  
RATATOUILLE NICOISE  
GRÜNE BOHNEN MIT ARTISCHOCKENVIERTELN UND  
BOHNENKERNEN  
BÄCKERINKARTOFFELN  
RISOLEEKARTOFFELN

\*\*\*

ZITRONENSORBET MIT WODKA

**PREIS 47,00 €**