

„Klassiker Büffet“

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen

Vorspeise

Tomaten Mozzarella

Melonenschiffchen mit Luftgetrockneten Schinken

Hähnchen Schenkel

Party Schnitzel

Nudelsalat

Rohkostsalate & Dressings

Brot und Baguette mit Butter

Hauptgang

Schweinekamm am Stück gebraten mit Kräutern und Senfkruste

Gulasch vom Rind

Kartoffelgratin, Nudeln

Gemüse Platte

Dessert

Schoko und Vanille Pudding

Rote Beerengrütze mit Vanille-Sauce

(ab 20 Personen) pro Person 24,90 €

Specials

Käseauswahl mit Obst und Salzgebäck 3,90 € pro Person

(Auswahl von internationalen Käsesorte

„Deftiges Buffet“

Suppe

Kartoffelsuppe mit Majoran

Vorspeise

Maispouladenbrüstchen in Kräutervinaigrette

Schinkenplatte mit gekochtem und rohem Schinken

Sülze, Mettwürstchen und Bratenscheiben mit Remoulade

geräucherte Fischplatte

Omas Kartoffelsalat

Rohkostsalate & Dressings

Brot und Baguette mit Butter & Schmalz

Hauptgang

Falscher Hase in Biersauce

Putenbruststeaks an Currysauce mit Exotische Früchte

Seelachsfilets an einer leichten Senfsauce

Gemüseplatte, Salzkartoffeln, Reis

Dessert

Milchreis mit Kirschen

Vanillecreme mit Himbeersoße

(ab 20 Personen) pro Person 28,90 €

Specials

Käseauswahl mit Obst und Salzgebäck 3,90 € pro Person

(Auswahl von internationalen Käsesorten)

„Grill Buffet“

Salate

- *Nudelsalat*
- *Kartoffelsalat*
- *Krautsalat*
- *Blatt- und Rohkostsalaten &*

verschiedene Dressings

Grilladen

- *Bratwurst*
- *Hacksteaks*
- *Putensteaks*
- *Bauchspeck*
- *Schweinenackensteaks*
- *Ofenkartoffeln mit Kräuterquark*

und Ajoli

Dips

- *Barbecuesauce, Ketchup, Senf, Kräuterbutter*
- *Brot und Baguette mit Butter*

Dessert

- *Mousse au Chocolat*

(ab 20 Personen) pro Person 23,90 €

Specials

Käseauswahl mit Obst und Salzgebäck 3,90 € pro Person

(Auswahl von internationalen Käsesorten)

„Winterliches Buffet“

nur vom 15. November bis 15. Januar

Suppe

Waldpilzschaum-Süppchen

Vorspeise

Feldsalat mit gebratenen Speckstreifen, dazu Senf-Dill-dressing

Putenbrüstchen dünn aufgeschnitten mit Balsamico-Tomaten-Vinaigrette

Shrimps Cocktail mit Pfirsichen auf Salatschiffchen

Rohkostsalate & Dressings

Brot und Baguette mit Butter

Hauptgang

Wildragout mit Waldpilzen

Entenkeule in eigener Sauce

Hirschkalbsbraten in Wildsauce

Frische Seelachsfilet auf Juliengemüse mit Kräuterrahmsauce

Rotkohl, Speckrosenkohl und Lauch-Tomatengemüse

Hausgemachte Butterspätzle und Kartoffelklöße

Dessert

Zimtcreme

Kirschgrütze

(ab 20 Personen) pro Person 35,90 €

Specials

Käseauswahl mit Obst und Salzgebäck 3,90 € pro Person

(Auswahl von internationalen Käsesorten)

Kohlbüffet ab 20 Personen

*Bremer Hühnersuppe / deftiges Kohlessen „satt“ mit Kassler, Speck,
Kochwurst, Pinkel, Salzkartoffeln und Bratkartoffeln*

Alternativ:

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen

Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln und Salat

*Vegetarisch (Nudelpfanne ungarischer Art) mit Champignons,
Paprika, Tomaten in herzhafter Tomatensauce*

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis je Person 25,00 €

*Getränkepauschale ab 10 Person nur in Verbindung mit Büffets oder Menu
Gilt nicht für das Ala Carte Geschäft*

*Veltins vom Fass, Veltins Alkoholfrei,
Weißwein Pinot Grigio, Rotwein Dornfelder trocken
Mineralwasser, Softdrinks*

2 Stunden 11,50 € 3 Stunden 14,50 €

Weitere Getränke laut unsere Getränkekarte gegen Aufpreis