



Buffet Rustikal 1

Vorspeisen

Kartoffelsalat mit Gewürzgurke
in leichter Mayonnaise

Deffiger Salat von grünen Bohnen
mit feinen Zwiebelwürfeln

Hausgemachter Krautsalat

Salatbar

Blattsalate der Saison, Gurken, Tomaten
Paprika und Croutons
dazu zwei verschiedene Dressing

Gemischte Baguette Stangen
mit Kräuterquark Dip und Butter

Hauptgerichte

Rheinischer Sauerbraten
dazu Apfelrotkohl
und kleine Klöße

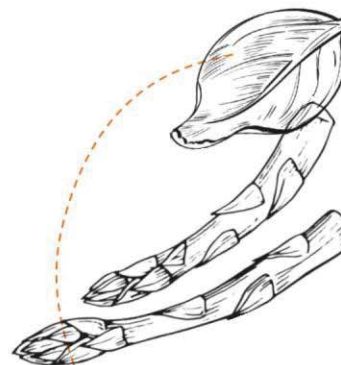
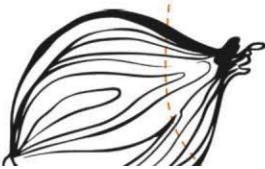
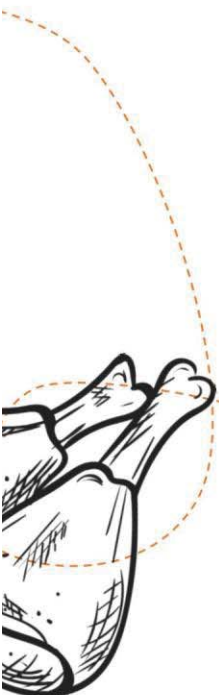
Düsseldorfer Senfrostbraten
aus dem Schweinenacken
dazu Kartoffelgratin und Gemüse der Saison

Dessert

Hausgemachte Rote Grütze
mit Vanillesoße

Crème Caramel
mit frischen Früchten

28,50 €





Buffet Rustikal 2

Vorspeisen

Mini – Frikadellen und Mettenden
mit Senf

Heringssalat
nach „Hausfrauen Art „

Speckkartoffelsalat

Krautsalat
mit Essig und Öl

Gebrautes Frischgemüse
mit Kerbeldressing

Gemischte Baguette Stangen
mit Kräuterquark Dip und Butter



Hauptgerichte

Schinkenkrustenbraten mit Bratensauce
dazu Kartoffelgratin und frisches Marktgemüse

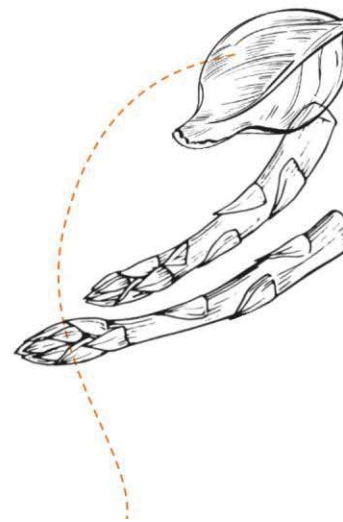
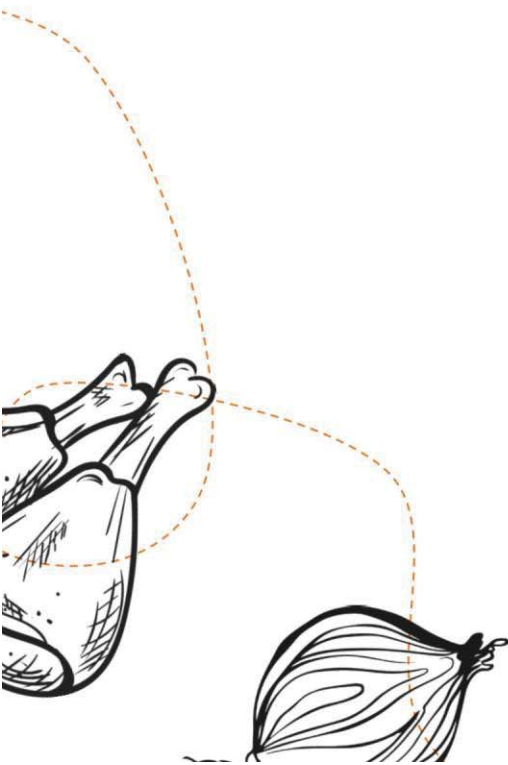
Hähnchenbrustfilet in Curryfruchtsauce
dazu Butterreis und frisches Marktgemüse

Dessert

Vanillemouse
mit Beerenfrüchten

Amaretto Creme
mit eingelegten Kirschen

28,50 €





Buffet Vorschlag 1

Vorspeisen

Marinierte Putenbrust

mit frischen Früchten und Mango Dip

Büffelmozzarella auf süßen Tomaten

mit hausgemachtem Pesto

Gebratene Paprika

mit Champignons und Zucchiniellen

Romanasalat mit Hummerkrabben

gebratener Chorizo, Parmesankäse und Homemade Dressing

Scharfes Spargel Chutney

mit kleinen Rindfleischbällchen

Gemischte Baguette Stangen

mit Kräuterquark Dip und Butter

Hauptgerichte

Tranchen von der gebratenen Hähnchenbrust

mit frischer Paprika und Oliven in Sherry Soße
dazu Spätzle mit frischen Kräutern

Schweinefilet im Speckmantel

auf frischem Ofengemüse mit Marsala Soße
dazu Rosmarinkartoffeln

Dessert

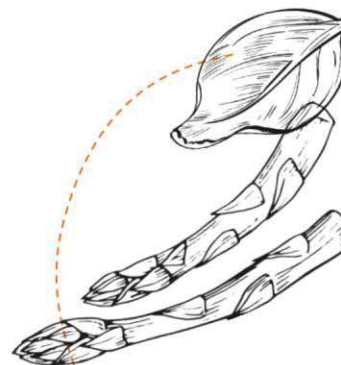
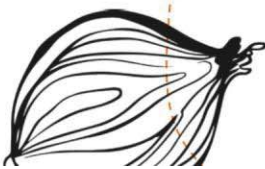
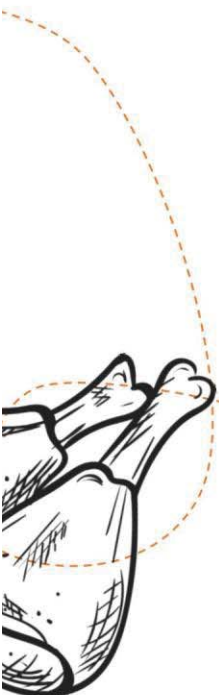
Gemischter Fruchtsalat der Saison

mit Orangensud

Duo von heller und dunkler Mousse

mit Erdbeersoße

32,50 €





Buffet Vorschlag 2

Vorspeisen

Überbackene Zucchinischeiben

mit Tomate, würzigem Käse und hausgemachter Pesto

Melonen Mix

mit Serrano Schinken

Toskaner Lauchsalat

mit gebratenem Thunfisch

Rosa gebratene Roastbeef Scheiben

auf Rucola Salat mit Parmesankäse und gewürztem Olivenöl

Rote Beete Salat

mit Walnüssen und Fetakäse

Gemischte Baguette Stangen

mit Kräuterquark Dip und Butter

Hauptgerichte

Tranchen vom Schweinefilet

mit roten Zwiebeln und frischen Champignons in Grappa Soße
dazu gebratene Gnocchi und Romanescoröschen

Gefüllte Nudeltaschen mit Spinat und Ricotta

dazu würzige Hähnchenstreifen und Pinien Kräuter Soße

Dessert

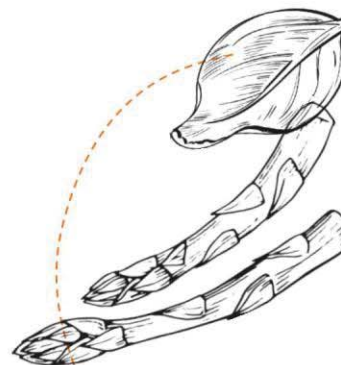
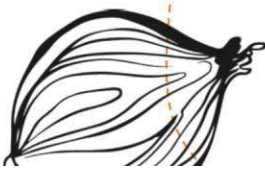
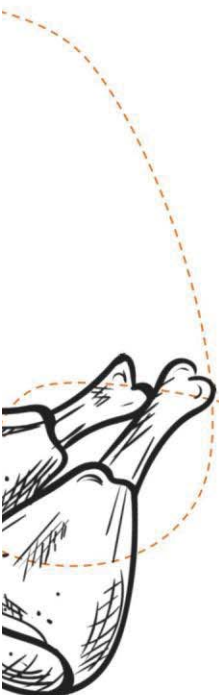
Cappuccino Mousse

mit Amarettini

Mango Joghurt Mousse

mit Fruchtpüree

32,50 €





Buffet Vorschlag 3

Vorspeisen

Gemischte Fischfilets und Garnelen
in Zitronenmarinade mit Tomatenconfit

Marinierte Hähnchenbrust
mit mariniertem Spitzkohl und frischer Ananas

Tomate mit Büffelmozzarella
frischem Basilikum und hausgemachter Pesto

Gebrautes Antipasti Gemüse
mit Balsamico Reduktion

Vitello Tonnato

Gemischte Baguette Stangen
mit Kräuterquark Dip und Butter

Hauptgerichte

Saltimbocca alla romana von der Putenbrust
mit Basilikum Tomaten Soße
dazu Bandnudeln und frisches Marktgemüse

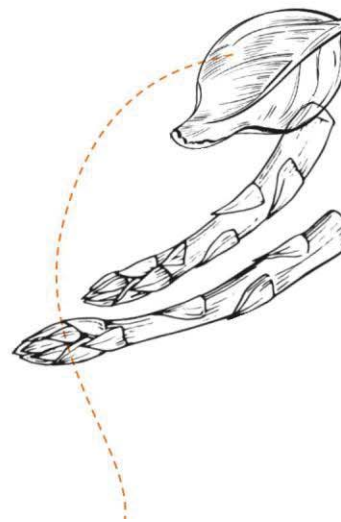
Zander auf einem Frischgemüsebeet
dazu Limetten Butter Soße
und gemischter Wildreis

Dessert

Giotto Mousse
mit Himbeersoße

Amaretto Creme
mit Kirschen

34,00 €





Buffet Vorschlag 4

Vorspeisen

Marinierter Spargel - saisonabhängig
mit Tomaten Concassée und Scheiben vom Serrano Schinken

Rosa gebratenes Roastbeef
an grünen Blattsalaten mit Koriander Dip

Carpaccio vom Basilikumlachs
mit Zitronen Schnittlauch Schmand

Gegrillte Entenbrust
auf Babyspinat mit Ingwer Marinade

Bulgur Salat mit Mangold
Paprika und Schafskäse

Gemischte Baguette Stangen
mit Kräuterquark Dip und Butter

Hauptgerichte

Gegarte Kalbsnuss mit Apfel Zwiebel Soße
dazu Spitzkohlgemüse und Kartoffelwürfel in Olivenöl gebraten

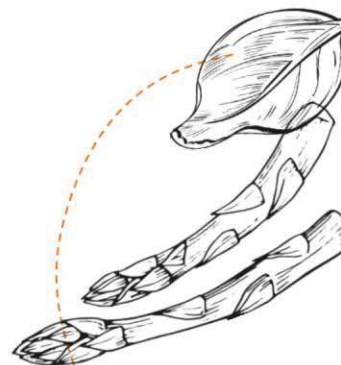
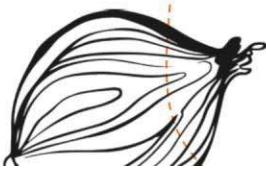
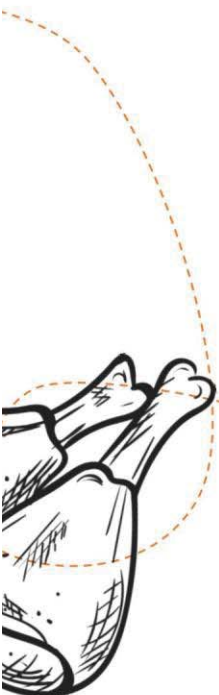
Geschnetzeltes vom Wiesenhähnchen
mit frischen Gemüsestreifen in Pesto Rahm
dazu Minipasta

Dessert

Limonen Joghurt Mousse
mit Fruchtピューree

Crème Caramel
mit Orange

37,00 €





Buffet Vorschlag 5

Vorspeisen

Gebratener frischer Spargel - saisonabhängig
mit Basilikum und Kurkuma Hähnchen

Gemischte Fischfilets und Garnelen
an Baby Leaf Salat mit Honig Senf Topping

Feldsalat
mit Kartoffel Pastinaken Dip und gebratenem Speck

Tafelspitzröllchen
mit Apfel Kren Füllung und Rote Beete Streifen

Tomaten Pilz Salat
mit gerösteten Ciabatta Würfeln

Gemischte Baguette Stangen
mit Kräuterquark Dip und Butter

Hauptgerichte

Rosa gebratenes Roastbeef
mit Portwein Pilzen, Parmesankartoffeln
und Butter Möhrchen

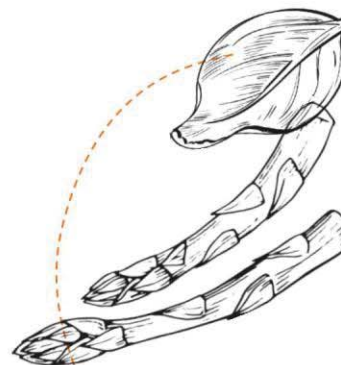
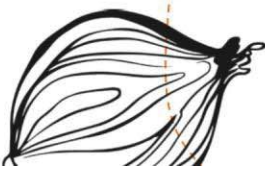
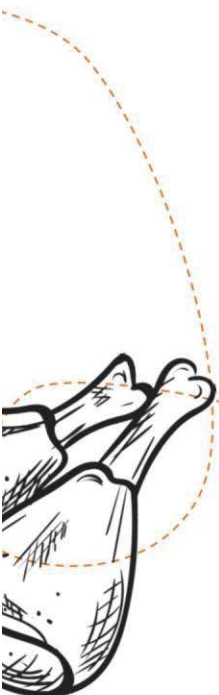
Kabeljaufilet auf Spinat
mit Limettenschaum und Kurkumareis

Dessert

Schokoladen Trifle Schwarzwälder Art

Tiramisu
mit eingelegten Kirschen

38,50 €





Buffet Vorschlag 6

Vorspeisen

Weideschafachs

an Rapunzel Salat mit Nussdressing

Lachswürfel und Hummerkrabben

mit Zitronen Pfeffer Dressing

Gebackener Spitzpaprika

mit einer feinen Mousse aus Ziegenkäse

Asia Ceasar Salad

mit Sesam, Chili und Parmesanflocken

Streifen von der Hähnchenbrust

auf Rauke mit Oliven Aprikosen Dressing

Gemischte Baguette Stangen

mit Kräuterquark Dip und Butter

Hauptgerichte

Roastbeef am Stück gebraten

mit Bohnenbündchen im Speckmantel und Schalotten Rotwein Jus
dazu Kartoffelgratin

Schweinefiletgeschnetzeltes

in leichter Pfefferrahmsoße
dazu Schupfnudeln und frisches Marktgemüse

Dessert

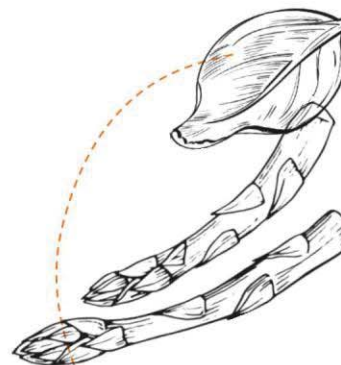
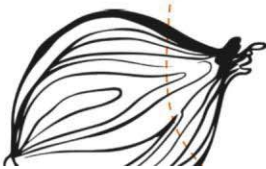
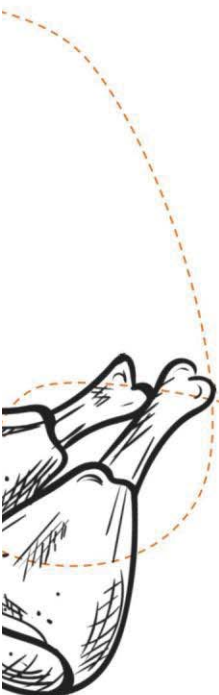
Panna Cotta

mit gemischten Waldbeeren

Latte Macchiato Mousse

mit Amarettini

38,50 €





Buffet Vorschlag 7

Vorspeisen

Gebratene Putenbruststreifen
an süß saurem Rettich Gemüse

Scheiben vom Kalbsrücken
mit glasierten Schalotten und Zuckerschoten

Pastinaken Kartoffel Kuchlein
mit Scheiben vom Rauchlachs und Dill Schmand

Ofengemüse Salat
mit Minze Joghurt und Garnelen

Strauchtomaten
mit getopptem Büffelmozzarella

Gemischte Baguette Stangen
mit Kräuterquark Dip und Butter

Hauptgerichte

Bio Lachsforelle an Curry Orangen Reduktion
mit Romanescoröschen
dazu Korianderreis

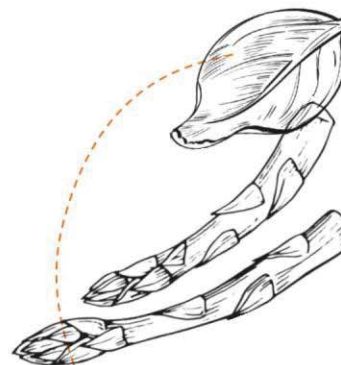
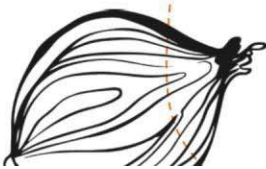
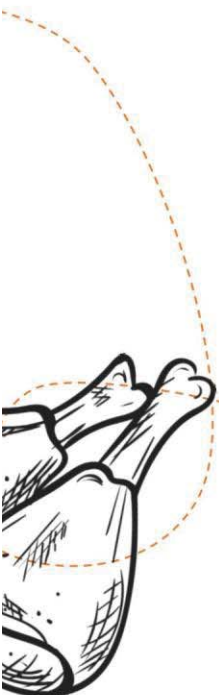
Rosa gebratene Entenbrust
mit Brombeer Ingwer Soße und frischem Marktgemüse
dazu gebratene Schupfnudeln

Dessert

Crème Brûlée
mit Erdbeersoße

Zweierlei Schokoladen Mousse
mit gemischten Waldbeeren

39,50 €





Information



Alle angegebenen Preise gelten pro Person zzgl. MwSt.

