

RUSTIKALES BUFFET

VORSPEISEN

Schinken- und Aufschnittauswahl

Frikadellen, ABB Senf

Gegrillte Hähnchenschenkel mit Chili-Dip

Räucherforellentatar, Meerrettichsahne

Matjes „Hausfrauen Art“

Krautsalat mit Kürbiskernöl und Speck

Saisonale Salate, Honig-Riesling und Knoblauch Dressing, Essig und Öl

Brotkorb mit Steinofenbrot und Butter

HAUPTSPEISEN*

Altbiergulasch

Burgunderbraten

Rheinischer Sauerbraten

Apfelweinhuhn

Schweinekrustenbraten

Lachsschnitte

BEILAGEN

Apfelrotkohl, geröstetes Wurzelgemüse oder Ofengemüse

Serviettenknödel, Bandnudeln oder Petersilienkartoffeln

DESSERT

Schokoladenpudding mit Gewürzkirschen und Sahne

Griefflammerie mit Fruchtcoulis

* Auswahl aus zwei Gerichten

ITALIENISCHES BUFFET

VORSPEISEN

Carciofi con Prosciutto – Artischockensalat mit Schinken

Panzanella – Toskanischer Brotsalat

Rucola con bresaola

Insalata di tutti colori – Bunter Salat

Prosciutto San Daniele

Vitello tonnato

Focaccia, Pizza pane e olio

HAUPTSPEISEN*

Spaghetti o penne da pagnotta di parmegiano - Spaghetti oder Penne aus dem Parmesanlaib*

Osso buco con gremolata – Geschmorte Beinscheibe mit Gremolata

Brasata alla milanese – Rinderbraten in Rotwein

Filetto die pesce primavera – Fischfilet mit Kräutern und Spinat

BEILAGEN

Patate con Pomodori – Kartoffeln in Tomatensauce

Finocchi alle mondorle – Fenchel mit Mandeln

DESSERT

Mousse di ricotta con ciliege – Ricotta-Mousse mit Kirschen

Crema die mascarpone – Mascarponecreme mit Amaretti

* Auswahl aus zwei Gerichten
* mit Trüffel gegen Aufpreis

TAUSENDUNDEINE NACHT

VORSPEISEN

Falafel, eingelegtes Gemüse, Oliven, Tahinidressing

Hühnchenspieße, Pistaziensauce

Fatoush – libanesischer Salat mit Brot

Joghurt mit Granatapfel, Gurke und Minze

Honigmöhren mit Orangenfilets

Hummus

Ziegenkäse mit Za'atar

Thunfischsalat ‚Beirout‘

Zucchini auf Chermoula

Saisonale Salate, Vinaigrette, Öl und Zitronensaft

Pitabrot und orientalische Brotauswahl

HAUPTSPEISEN

Lammtagine

Geschmorte Lammhaxe

Shishkebab mit Herzkirschen (saisonal)

Wolfsbarschfilet und Fenchelgemüse en papillote

Orientalisch gefüllte Hühnchenbrust

BEILAGEN

Aprikosencouscous, Safran-Nuss-Reis

DESSERT

Baklava

Obstsalat

Orientalische Gewürzcreme

FIESTA BUFFET

VORSPEISEN*

Tortilla española – Spanisches Omelett mit Zwiebeln und Kartoffeln

Jamón Ibérico – Schinken vom Ibericoschwein

Pimientos de padrón – Grüne Bratpaprika

Lechugas con salsa "Romesco" – Römersalat mit Romesco-Sauce

Judías verdes con anchoas – Grüne Bohnen mit Sardellenfillets

Puerros al limón – Lauch in Zitronenmarinade

Champiñones en escabeche – Marinierte Champignons

Garbanzos con espinacas – Kichererbsen mit Blattspinat

Queso Manchego – Manchego Käse

Plátanos en bacon – Bananen im Speckmantel

Salmon con pepinos – Lachs mit Gurke

Gambas al ajillo – Krabben in Knoblauch

Chorizo frito – Gebratene Chorizo

Albondigas de cordero y espinacas – Hackfleischbällchen vom Lamm mit Blattspinat

Pollo marinado frito – Gebratene marinierte Hähnchenschenkel

Pan y alioli – Brot und Allioli

HAUPTSPEISEN*

Secreto Iberico – Verstecktes Filet vom Iberico Schwein

Paletilla de cordero braseada con mojo verde – Geschmorte Lammschulter mit grüner Sauce

Pollo al limón con aceitunas y espárragos verdes – Zitronenhuhn, Oliven und grüner Spargel

Paella

BEILAGEN

Patatas bravas

DESSERT

Crema catalana & Frixuelos – Dünne Waffeln mit saisonaler Füllung

* wählen Sie zwei Hauptspeisen aus

FESTLICHES BUFFET

VORSPEISEN

Krabbencocktail

Bööscher Ziegenkäse auf bunter Bete

Confierter Lachs in Öl mit Tomaten und Basilikum

Linsenterrine mit Kräutersauce

Kalbstafelspitz mit Meerrettichschmand

Hühnchenspieße mit Zucchini, Kirschtomaten und Oliven, Dip

Saisonale Blattsalate, Honig und Knoblauchdressing, Essig und Öl

Brotauswahl und Butter

HAUPTSPEISEN*

Roast Beef, Englisch mit Jus

Seeteufelmedaillons in Apfel gebacken, Speckchip, Beurre Blanc

Perlhuhnbrust in Sherry-Rahmsauce

BEILAGEN

Buntes Gemüse

Röstkartoffeln

Petersilienkartoffeln

Bandnudeln

DESSERT

Schokofondant im Glas mit parfümiertem Schmand

„Champagner“ Gelee

„Eton Mess“ – Erdbeeren mit Baiserbruch und Sahne

Käseauswahl, eingelegte Weintrauben

* Vorauswahl notwendig, am Tisch serviert

CAFE DE PARIS

VORSPEISEN

Pissaladière

Salade Niçoise

Provenzalischer Linsensalat mit Ziegenfrischkäseflocken

Aioli, Assiette de crudités

Rillettes de porc

Entenleberparfait

Fischsuppe mit Rouille oder Zwiebelsuppe

Saisonale Blattsalate, Tomatensalat, Gurkensalat, Vinaigrette

Baguette, Brioche und Cafe de Paris Butter

HAUPTSPEISEN*

Steak frites mit grüner Sauce*

Gebratener Zander, buntes Gemüse, Beurre Blanc

Coq au vin

Böfflamotte

BEILAGEN

Knoblauchbrot

DESSERT

Crepes Suzette

Tarte Tatin

Französische Rohmilchkäse

* Auswahl aus zwei Gerichten am Tisch serviert

* Hüfte oder Entrecote gegen Aufpreis

BBQ

VORSPEISEN

Krautsalat ‚Valderama‘ mit Korriander-Chilidressing

Guacamole, Pico de Gallo

Bunter Bohnensalat mit Paprika und roten Zwiebeln, Bourbondressing

Eingelegte Radieschen

Ceviche (saisonal)

Saisonale Blattsalate, Tomaten- und Gurkensalat

Weizentortillas und Brotauswahl

HAUPTSPEISEN VOM GRILL

Pulled Pork

Steaks (Flank, Hüfte oder Rump)*

Chicken Drumsticks

Halloumikebabs

Schafskäsepäckchen mit Knoblauch und geschmelzten Kirschtomaten

Mole und Barbecuesauce

DESSERT

Gegrillte Bananen

‚Eton Mess‘ – Erdbeeren, Baiserbruch und Sahne

Limettencreme

Eistheke*

* je nach Auswahl mit Aufpreis

* wird extra berechnet