

Bitte beachten Sie: Bei einer Unterschreitung der Mindestpersonenzahl entsteht bei jeglichen Buffets ein Aufpreis von 20 % pro Person!

Brunch-Vorschläge

Preise pro Person

Vorschlag I - ab 10 Personen -

herzhafte Braten - und Schinkenplatte³
kräftige Käseauswahl vom Brett
Rührei mit Schinken^{A, D, 3}
verschiedene Sorten Konfitüre, Quark^D
Butterteller
Brotkorb (verschiedene Brotsorten und Brötchen)
warm: Suppentopf z. B. Rindfleischsuppe oder Lauchcremesuppe

14,50 €

Vorschlag II - ab 15 Personen -

Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Aufschnitt-, Schinken- und Bratenplatte
internationale Käseauswahl
Butterteller
gemischter Brotkorb
kalt: Hähnchenfilet, Schweinemedallions und gefüllte Poulardenbrust^{A, FW}
warm: Rahmgeschnetztes mit frischen Champignons und Butterspätzle
Nachtisch: nach Wahl, z. B. Vanillemousse mit pürierten Himbeeren/Eierlikörcreme

19,50 €

Vorschlag III - ab 15 Personen -

Fischköstlichkeiten vom Spiegel (zweierlei Lachs, Forelle, Shrimps^{H, Y}, Meerrettich^M)
Gourmetaufschnitt-, Schinken- und Bratenplatte
internationale Käseauswahl
Brotkorb (verschiedene Brot- und Brötchensorten), Butter
kalt: Hähnchenfilet, Mandelmedallions^K und kleine Putenschnitzel
warm: Düsseldorfer Biersenbraten und Schmorke mit Speck und Zwiebeln
- oder -
Hähnchenbrustfilet in Schnittlauchsoße mit Kartoffelgratin
Nachtisch: nach Wahl, z. B. Joghurtsahne auf Pfirsich/Himbeerkompott
(= Nachtisch nach Art des Hauses) oder Cappuccinocreme

21,50 €

Kurz und klein! Unkomplizierte Kleinbuffets, ab 10 Personen

Preise pro Person

Das kleine „VITALE“:

Auswahl von Rohkost und Blattsalaten mit Sprossen, Nüssen^K und Röstbrot^{FW},
Dressing und Dip^D

Putenwraps (Rollpfannkuchen) mit Kräuterfrischkäse und Putenbraten

warm: Poulardenbrust in Zitronenpfeffer, Currysauce, halbwiller Reis
oder Geschnetzeltes „Asia“ mit Paprika, Sprossen, Lauch

Nachtisch: Kirsch-Vanillequark^{D, K} mit Nusskrokant^{K, FW} oder
unser Hausdessert à la Ettiwig

16,50 €

ohne Dessert 15,50 €

Das kleine „VEGETARISCHE“:

Couscous „oriental“ (Cumin, Rosinen, Cashews), dazu „Fetazigarren“
Glasnudelsalat mit Chili und Lauchzwiebel

warm: Gnocchi in Gorgonzola mit Spinatkugeln, gratiniert
oder Gemüsegratin „Provence“ mit Ratatouille und Schafskäse

Nachtisch: Griessflammerie mit Beerengrütze
oder Vanillemousse mit Himbeermark

15,50 €

ohne Dessert 14,50 €

Außerdem heiß begehrt und preiswert...

Weißkohl-Hackfleischauflauf^{D, FW} mit Käse überbacken^D 9,50 €

Gemüsegratin „provencale“^D, mit Ratatouille und Schafskäse (vegetarisch) 9,50 €

Cannelloni gefüllt mit Spinat^{D, FW} (vegetarisch) oder
„al Forno“ mit Hack und Tomatensauce^{D, FW} je 9,50 €

Kartoffelauflauf „Himmel und Erde“, Kartoffeln, Äpfel mit Flöns³ 9,50 €

Gemüselasagne, saisonales Marktgemüse, Nudelblätter, Sauce Bechamel^{D, FW} 9,50€