

## Kurz und klein! Unkomplizierte Kleinbuffets, ab 5 Personen

Preise pro Person

### Das kleine „VITALE“:

Auswahl von Rohkost und Blattsalaten mit Sprossen, Nüssen<sup>K</sup> und Röstbrot<sup>FW</sup>,  
Dressing und Dip<sup>D</sup>

Putenwraps (Rollpfannkuchen) mit Kräuterfrischkäse und Putenbraten

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

Nachtisch: Kirsch-Vanillequark<sup>D, K</sup> mit Nusskrokant<sup>K, FW</sup> oder  
unser Hausdessert à la Ettwig

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<sup>D, FW</sup> mit Käse überbacken<sup>D</sup> 9,50 €

Gemüsegratin „provencale“<sup>D</sup>, mit Ratatouille und Schafskäse (vegetarisch) 9,50 €

Cannelloni gefüllt mit Spinat<sup>D, FW</sup> (vegetarisch) oder  
„al Forno“ mit Hack und Tomatensauce<sup>D, FW</sup> je 9,50 €

Kartoffelauflauf „Himmel und Erde“, Kartoffeln, Äpfel mit Flöns<sup>3</sup> 9,50 €

Gemüselasagne, saisonales Marktgemüse, Nudelblätter, Sauce Bechamel<sup>D, FW</sup> 9,50€

# Das kalt-warme Buffet „CLASSIC“ (1)



**(ab 5 Personen)**  
**kalter Buffeteil:**

Schweinemedallions garniert, Hähnchenfilet dekorativ,  
Schnitzel mit und ohne Mandeln  
Roastbeefscheiben -medium-  
Salate z. B.: Geflügelsalat, Nudelsalat-italy-, Sahnekrautsalat oder  
frische Blattsalatauswahl

**warme Gerichte „wahlweise“ z. B:**

Düsseldorfer Biersenfbraten,  
Geschnetzeltes vom Schwein mit frischen Champignons,  
Lachsbraten vom Schweinerücken,  
Spießbraten mit Schmorzwiebeln  
Beilagen nach Wahl z.B.: Butterspätzle, Schmorke, Speckkartoffelsalat  
Brotkorb (verschiedene Partybrötchen)

**kleine internationale Käseauswahl vom Spiegel**

Komplett	17,80 €/Pers.	19,50 €/Pers.
mit Käse (aber ohne Roastbeef)	17,80 €/Pers.	ohne
Käse (aber mit Roastbeef)	17,80 €/Pers.	ohne
Käse und ohne Roastbeef	16,20 €/Pers.	

## Das kalt-warme Buffet „BURGUND“ (2)



**(ab 5 Personen)**  
**kalter Buffeteil:**

Fischauswahl mit Lachs, Forelle und Matjesröllchen, Meerrettich  
Schweinefiletmedaillons  
Putenschnitzel - mit und ohne Mandeln  
Poulardenbrust - gefüllt mit Broccoli<sup>A,FW</sup>  
Rinderfiletmedaillons mit Pfifferlingen

### **Salate nach Wahl und nach Personenzahl**

z. B.: Blattsalate nach Saison, Geflügelsalat, Apfel-Lauchsalat

### **warme Gerichte „wahlweise“:**

Putenbraten in Pfefferrahm mit Bandnudeln  
Schnitzel überbacken mit Broccoli und Champignons, Kartoffelgratin  
Burgunderbraten vom Rind dazu Schmorke

### **Internationale Käseplatte mit Brötchenkorb**

Dessert z. B.: Eierlikörcreme mit Schokospittern, Mousse  
au Chocolat oder Beerengrütze mit Sahne

**24,50€/Pers.**

# Das kalt-warme Buffet „MAXIME“ (3)



**(ab 10 Personen)**

**kalter Buffeteil:**

Fischvariation mit zweierlei Lachs, Forellenfilets, geräuchertem Heilbutt, Shrimpscocktail<sup>Y, H, A</sup>, Meerrettich  
Schweinefilet dekorativ angerichtet, Poulardenbrust mit Spinat „Florentine“<sup>A</sup>, FW,  
Rinderfiletmedaillons mit Pfifferlingen, Roastbeef - rosa gebraten -

**Salatauswahl:**

z. B.: Rindfleischsalat, Geflügelcurry, Hirtensalat oder Saisonblattsalate

**warme Gerichte „wahlweise“:**

Schweinefilet - gefüllt mit Broccoli- , Kartoffelgratin  
Meeresfrüchtespieß auf Gemüseragout „Ratatouille“, Wildreis Mischung  
Züricher Kalbgeschnetzeltes mit Butterspätzle  
Gemüseauswahl nach Marktangebot

**internationale Käseauswahl vom Spiegel mit Trauben**

Brötchenkorb

Dessert z. B.: Bayerische Creme, Cappuccinomousse oder Eierlikörcreme mit Schokospittern

**28,50 €/Pers.**

# Das kalt-warme Buffet „GOURMET“ (4)



(ab 20 Personen)

## **kalter Buffeteil:**

Feine Fischauswahl vom Spiegel  
mit Rauchaalfilet, Lachs, geräucherten Forellenfilets, Shrimps und Stremeln  
Schweinemedallions, Poulardenbrust „provencale“<sup>D, A</sup>, Entenbrust  
geräuchert, Rinderfilets mit Pfifferlingen<sup>D</sup>, Rehmedallions mit  
Leberparfait<sup>D</sup>

## **Salate nach Wahl:**

z. B.: Rindfleischsalat, Gemüsesalat „Asia“, Tomaten-Ruccolasalat

## **warme Gerichte „wahlweise“ :**

Filettopf vom Schwein mit Lauchzwiebeln und Dijonsenf, Gnocchis  
Edelfischgratin von Lachs, Seezunge und Zander, Bandnudeln  
Kalbsrücken in Morchelrahm dazu Kartoffelgratin  
saisonales Gemüse vom Markt  
Internationale Käseplatte mit Trauben  
verschiedene Partybrötchen, Kräuterbutter

## **Dessertauswahl z.B.:**

Crème Brûlée, Griesflammerie, Herrencreme mit Kirschen<sup>D</sup>

**32,50 €/Pers.**

# Das kalt-warme Buffet „MAITRE“ (5)



**(ab 20 Personen)**

**kalter Buffeteil:**

Fischvariation mit Lachs, Krabben, Forellenfilet, Rauchaal  
Stremeln, Zanderterrinen<sup>A, D, H</sup> und Meerrettich  
Poulardenbrust gefüllt, Rinderfiletmedaillons, Roastbeefröllchen Kalbsmedaillons  
„romana“<sup>3</sup>, Schweinefilet im Blätterteig<sup>D, A</sup>

**Salate nach Wahl z. B.:**

Artischockensalat, Geflügelsalat „curry“, Glasnudelsalat „pikant“

**warme Gerichte „wahlweise“:**

Rinderfilet „Stroganoff“ mit Schupfnudeln  
Meeresfrüchespieß auf Gemüseragout „Ratatouille“  
Entenbrust gebraten auf Äpfeln und Backpflaumen dazu  
saisonales Marktgemüse und Herzoginkartoffeln

**Auswahl verschiedener Rohmilchkäse**

Brotkorb mit Ciabatta, Focaccia<sup>FW, 9</sup> und Partybrötchen  
Dessert nach Wahl: z. B. exotischer Obstsalat, Panna Cotta „Amarena“  
Mousse au chocolat „Classic“ oder  
Welfenspeise

**37,50 €/Pers.**

## Das kalt-warme Buffet „EXCLUSIV“ (6)



**(ab 20 Personen)**

**kalter Buffetteil:**

Edelfischspiegel mit Cocktail von Nordseekrabben, dreierlei vom Lachs (Pastete, Stremel, Gravedlachs), Bretonischem Hummer, Rauchfischwrap<sup>H. A, FW</sup>, Forellenfilet im Kräutermantel mit Preiselbeeren, Meerrettichsahne Kalbsfilet mit Leberparfait<sup>D, A, FW</sup>, Rindsfilet mit Steinpilzen, Rehrücken „classic“ (dekorativ im ganzen angerichtet), Poulardenbrust „Romana“<sup>3</sup>

**Salate nach Wahl z. B.:**

Broccolisalat mit Pfifferlingen, Farfalle mit Lachs, Tomate-Mozzarella

**warme Gerichte „wahlweise“:**

Lammfilets im Speckmantel auf buntem Bohnenragout, Lauch-Kartoffelgratin  
Kalbsrücken gratiniert mit Ragout fin „au four“, Rissolée kartoffeln  
Wildlachstranche aus dem Ofen auf Blattspinat, zweierlei Bandnudeln,  
Internationale Auswahl verschiedener Rohmilchkäse  
Brotkorb mit Baguette, Ciabatta und Partybrötchen, Butter

**Dessertauswahl z. B.:**

Schokotrifle „english style“ weißes  
Schokoladenmousse „classic“  
Joghurt „peche Melba“

**42,00 €/Pers.**

# ITALIENISCHES BUFFET „ROMA“(1)



(ab 10 Personen)

## **kalter Buffeteil:**

HONIGMELONE mit Parmaschinken  
SCHWEINEMEDAILLONS mit Schinken<sup>3</sup> und Salbei  
CAPRESE: TOMATE-MOZZARELLA mit Basilikum und Balsamicoessig  
HIRTENSALAT: mit Schafskäse, Prinzessbohnen, Oliven

## **warmer Buffeteil „wahlweise“:**

LASAGNE „al Forno“  
BUNTE NUDELPFANNE mit Knoblauch, Paprika und Schweinefilet

**oder**

GNOCCHI in Gorgonzolarahm mit Blattspinat

ITALIENISCHE KÄSEAUSWAHL mit Trauben

BROTKORB und BUTTER

MASCARPONECREME mit Amarenakirschen

**22,50 €/Pers.**



# ITALIENISCHES BUFFET "MILANO" (2)



**(ab 10 Personen)**  
**kalter Buffeteil:**

HONIGMELONE mit Parmaschinken  
MOZZARELLA mit Tomate und Basilikum  
POLLO TONNATO pochierte Putenbrust mit Thunfischsauce

**oder**

ANTIPASTI MISTA  
(Gemüse, Salami, Rauchfleisch)

**Suppe:**

Minestrone oder fruchtige Tomatensuppe

**warmer Buffeteil „wahlweise“:**

TOSKANISCHER LAMMRÜCKEN  
mit Kartoffel-Lauchgratin<sup>D, FW</sup> und Zucchini Gemüse **oder**  
PICCATA MILANESE (Käseschnitzel)<sup>D, A, FW</sup>  
auf Tomatenspaghetti<sup>FW</sup> **oder**  
OSSO - BUCO (geschmorte Kalbshaxe) mit  
Rosmarinkartoffeln und Ratatouille

KÄSEAUSSWAHL, Brotkorb (Focaccia, Ciabatta<sup>FW</sup>) und Butterteller  
CAPPUCCINOCREME oder TIRAMISU

**26,80 €/Pers.**

# Italienisches Buffet "SARDEGNA"(3)



(ab 10 Personen)

## **kalter Buffeteil:**

ANTIPASTI: Mediterrane Gemüse mariniert und gefüllt

CAPRESE: Mozzarella mit Tomate u. Basilikum

ZUPPA: Tomaten - Karottensüppchen<sup>D, FW</sup>

## **warmer Buffeteil:**

PESCE: LACHSFILET auf Blattspinat, Kartoffelgratin  
**oder**

CARNE: SCHWEINEFILET „Romana“ mit Salbei und Schinken<sup>3</sup>  
Rosmarinkartoffeln

FORMAGGIO: ITALIENISCHE KÄSEAUSWAHL  
Ciabatta, Partybrötchen

DOLCI: GRAPPACREME oder PANNA COTTA

**24,50 €/Pers.**

## **RUSTIKALE BUFFET'S**

### **Bayerisches Buffet ab 20 Pers.**

Nürnberger Rostbratwürstchen, Sauerkraut, Speckkartoffelsalat warm,  
Leberkäse -abgebräunt-<sup>A</sup>, kl. Schmorhaxen o. Schwarte  
Mettigel, rustikale Käseauswahl, Schmalz und Butter  
Weißwurst<sup>D</sup> (warm) süßer Senf<sup>G</sup>, pikante Sülze<sup>3</sup>  
Bayerischer Wurstsalat, Sahnkrautsalat, Rotkrautsalat mit Speck, Radisalat  
mit Schnittlauch, rustikaler Brotkorb mit Laugenbrez'n

19,50 €/Pers.

### **Rustikales Buffet „Retro“ ab 10 Pers.**

Partyschnitzel, Schinkenmettwurst,  
Frikadellekes Fleischwurst, Thüringer  
Mett Salate nach Wahl, z.B. :  
Kartofflsalat classic, Krautsalat, Nudelsalat  
Käseauswahl rustikal  
Brotkorb, Kräuterbutter, Schmalz

17,00€/Pers.

Plus Warmteil, z.B. :

Spießbraten, Nackenbraten, Biersenfbraten, Geschnetzeltes  
Kartoffelgratin, Spätzle, Schmörkes, Drillinge

19,50€/Pers.

### **Rustikales Meetingkombi**

Baguettehappen gut belegt mit pikantem Käse und Braten,  
verschiedenen Aufschnittspezialitäten, 3 Stück pro Person, dazu  
eine kräftige Suppe **oder** Salat nach  
Wahl z. B. Käse-Lauchcreme, Geflügelcurrysalat

8,90 €/Pers.

Komplett

9,90 €/Pers.

(Fischsuppen/Fischsalate und Vorspeisen gegen Aufpreis)

**Das kalt-warme Buffet „Zeitgemäß“**



(ab 20 Personen)

**kalter Buffeteil:**

Fingerfood: Fetazigarre, Mozzarella-Tomate-Stick, Auberginenröllchen mit Käse, Spinatquiche, Frühlingsrollen, Veggie-Wraps mit mariniertem Couscous, Tzatziki und Gurke

Partyplatte „new“: Tacoschnitzel vom Schwein, Piccatas (Schnitzel mit Parmesanpanade), Geflügelsaté, Meatballs mit pikanter Tomatensauce und Putenwraps mit Kräuterfrischkäse und Grillpute

Salate: Blattsalatauswahl mit Croutons, Sprossen und Kernen, Frenchdressing, Tomato-Ruccola-Parmesan

**warmer Buffeteil „wahlweise“:**

Brassato vom Rind in Barolo,  
Schweinefilet Romana mit Schinken und Salbei,  
Pouardenbrust gefüllt mit Feta auf Ratatouille,  
Hähnchenbrust mit Wokgemüse  
Gnocchi in Käserahm mit Spinatkugeln (Veggie), Gemüselasagne mit Bechamel (Veggie)  
Pfannengemüse nach saisonalem Angebot  
Beilagen: Rosmarindrillinge, Kartoffelgratin, Schmörkes o.Ä

Käseauswahl international gemischter  
Brotkorb, Paprikadip

**Dessert „wahlweise“:**

Buttermilchcreme mit Orange, Cappucinocreme, Schokomousse

**29,50 €/ Pers.**