

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, halbwildem Reis
oder Geschnetzeltes „Asia“ mit Paprika, Sprossen, Lauch

Nachtisch: Kirsch-Vanillequark^{D, K} mit Nusskrokant^{K, FW} 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^{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 €

Das kalt-warme Buffet „CLASSIC“ (1)



(ab 10 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, Schmörkes, Speckkartoffelsalat
Brotkorb (verschiedene Partybrötchen)

kleine internationale Käseauswahl vom Spiegel

Komplett	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 10 Personen)

kalter Buffeteil:

Fischauswahl mit Lachs, Forelle und Matjesröllchen, Meerrettich
Schweinefiletmedaillons
Putenschnitzel - mit und ohne Mandeln
Poulardenbrust - gefüllt mit Broccoli^{A,FW}
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 20 Personen)

kalter Buffeteil:

Fischvariation mit zweierlei Lachs, Forellenfilets,
geräuchertem Heilbutt, Shrimpscocktail^{Y, H, A}, Meerrettich
Schweinefilet dekorativ angerichtet, Poulardenbrust mit Spinat „Florentine“^{A, 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“, Wildreismischung
Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Butterspätzle
Gemüseauswahl nach Marktangebot

internationale Käseauswahl vom Spiegel mit Trauben

Brötchenkorb

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

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“^{D, A}, Entenbrust geräuchert,
Rinderfilets mit Pfifferlingen^D, Rehmedallions mit Leberparfait^D

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^D

32,50 €/Pers.

Das kalt-warme Buffet „MAITRE“ (5)



(ab 20 Personen)

kalter Buffeteil:

Fischvariation mit Lachs, Krabben, Forellenfilet, Rauchaal
Stremeln, Zanderterrine^{A, D, H} und Meerrettich
Poulardenbrust gefüllt, Rinderfiletmedaillons, Roastbeefröllchen
Kalbsmedaillons „romana“³, Schweinefilet im Blätterteig^{D, A}

Salate nach Wahl z. B.:

Artischockensalat, Geflügelsalat „curry“, Glasnudelsalat „pikant“

warme Gerichte „wahlweise“:

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

Auswahl verschiedener Rohmilchkäse

Brotkorb mit Ciabatta, Focaccia^{FW, 9} 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 Buffeteil:

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

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“, Rissoléekartoffeln
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 Schinken³ 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^{D, FW} und Zucchini-gemüse

oder

PICCATA MILANESE (Käseschnitzel)^{D, A, FW}
auf Tomatenspaghetti^{FW}

oder

OSSO - BUCO (geschmorte Kalbshaxe)
mit Rosmarinkartoffeln und Ratatouille

KÄSEAUSSWAHL, Brotkorb (Focaccia, Ciabatta^{FW}) und Butterteller
CAPPUCCINO-CREME 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^{D, FW}

warmer Buffeteil:

PESCE: LACHSFILET auf Blattspinat, Kartoffelgratin

oder

CARNE: SCHWEINEFILET „Romana“ mit Salbei und Schinken³
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-^A, kl. Schmorhaxen o. Schwarte
Mettigel, rustikale Käseauswahl, Schmalz und Butter
Weißwurst^D (warm) süßer Senf^E, pikante Sülze³
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

(Fischsuppen/Fischsalate und Vorspeisen gegen Aufpreis)

9,90 €/Pers.

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,
Poulardenbrust 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, Schmorke o.Ä

Käseauswahl international
gemischter Brotkorb, Paprikadip

Dessert „wahlweise“:

Buttermilchcreme mit Orange, Cappucinocreme, Schokomousse

29,50 €/ Pers.