

U n s e r H a u s - B ü f f e t

(Minimum 35 Personen)

S u p p e n

Kraftbrühe mit Flädle
und je nach Jahreszeit:

Tomatencremesuppe mit Croûtons

oder

Waldpilzcremesuppe mit Karottenchips

S a l a t e

Karottensalat, Gurkensalat, Tomaten-Mozzarella, Apfel-Lauch-Salat,
Blattsalate der Saison mit zwei Dressings

V o r s p e i s e n

Melone und Ananas mit Eifler Landschinken, gefüllte Tomaten,
Gemüseterrine,

rosa gebratenes Roastbeef mit Frankfurter Sauce,

Pasteten und Sülzen vom heimischen Wild an Cumberland Sauce,
hausgebeizter Lachs, Shrimps, Filets von geräucherten Forellen und
Heilbutt

dazu Sahnemeerrettich und Cocktailsauce

H a u p t g ä n g e

Schweinelendchen mit Champignonrahmsauce,
geschmorte Kalbshaxen mit Robertsauce,
Poulardenbrüstchen mit Pfeffersauce,

Goldmakrele mit Kardinalsauce *oder* Zanderfilets mit Senf-Dill-Sauce

Beilagen : Wildreis, Schwenkkartoffeln, Kartoffelgratin,
bunte Gemüsepfanne mit vier verschiedenen saisonalen Gemüsen

D e s s e r t s & K ä s e

Eisbombe "Vanilla" mit Schokoladensauce **oder** Eisbombe "Krokant" mit
Karamellsauce,
weisse und braune Mousse au Chocolat **oder** Frucht mousse,
Waldbeerenragout **oder** Obstsalat mit Vanillesauce

Käseauswahl reich garniert

Preis pro Person Euro 42,00

Ihre Änderungen und Wünsche berücksichtigen wir gerne bei einer persönlichen
Absprache

G o u r m e t b ü f f e t

(Minimum 35 Personen)

S u p p e n

Morchelconsommé mit Geflügelklößchen
und je nach Jahreszeit:

Spinatcremesuppe mit Lachsstreifen,
oder

Petersilienwurzelcreme mit Karottenchips

S a l a t e

Apfel-Lauchsalat, Gurkensalat, Salat von Wachsbohnen,
Paprikasalat,

Blattsalat der Saison mit zwei Dressings

V o r s p e i s e n

Carpaccio von der Entenbrust mit Melone und Ananas,
kaltes in Rotwein pochiertes Rinderfilet,

Pasteten und Sülzen von heimischem Wild und Geflügel an
Cumberland Sauce,

marinierte Flußkrebsschwänze, Makrelenfilets, gebeizter Lachs,
geräucherter Heilbutt

und ein ganzer pochiertes Lachs mit Sahnemeerrettich und
Cocktailsauce

H a u p t g ä n g e

Rinderfiletbraten mit Pfifferling-Burgundersauce,
geschmorte Lammhüfte mit Sauce Provencale,
Geschnetzeltes vom Geflügel,
Thunfisch mit Safransauce

Beilagen : Wildreis, Spätzle, Kartoffel-Lauch-Gratin,
Kräuterkartoffeln
bunte Gemüsepfanne mit sechs verschiedenen saisonalen
Gemüse

D e s s e r t s & K ä s e

Eisbombe nach Wahl,
Waldbeerenragout mit Vanilleschaum, Obstsalat
Pfefferminze- oder Erdbeermousse
Spekulatius- oder Dornfelder mousse

Delikate Käseauswahl
mit deutschen und französischen Weich- und Schnittkäsen
garniert mit blauen und hellen Trauben

Preis pro Person Euro 51,00

Ihre Änderungen und Wünsche berücksichtigen wir gerne
bei einer persönlichen Absprache

Rheinisches Büffet

(Minimum 30 Personen)

Suppen

Rheinische Weißkohlsuppe mit Wursteinlage,
passierte Kartoffelsuppe mit Speckwürfeln und Croutons

Salate

Kartoffelsalat, Nudelsalat, Krautsalat,
Blattsalat der Saison mit Dressing

Vorspeisen

Gemischte Bratenplatte, gefüllte Eier und Tomaten,
Schinkenröllchen, Remouladensauce
Räucherfischvariation, Makrele, Sahnemeerrettich

Hauptgänge

Schweinerücken mit Kruste und Lyoner Sauce,
Putengeschnetzeltes,
Forellenfilets von der Wied "Müllerin Art",
Beilagen : Kartoffelecken, Reis, Schwenkkartoffeln, Bäckerinkartoffeln,
bunte Gemüsepfanne mit vier verschiedenen saisonalen Gemüse

Desserts & Käse

Weincreme, Obstsalat, Rote Grütze mit Vanillesauce
Rustikales Käsebrett mit Brot und Butter

Preis pro Person Euro 35,00

Ihre Änderungen und Wünsche berücksichtigen wir gerne
bei einer persönlichen Absprache