

Unser Haus - Büffet

(Minimum 35 Personen)

S u p p e n

Rinderkraftbrühe 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

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

Pouardenbrüstchen mit Pfeffersauce

Welsfilet 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** Fruchtmousse,

Waldbeerenragout **oder** Obstsalat mit Vanillesauce

Käseauswahl reich garniert

Preis pro Person Euro 45,00

Ihre Änderungen und Wünsche berücksichtigen wir gerne bei einer persönlichen Absprache

Gourmetbuffet

(Minimum 35 Personen)

S u p p e n

Morchelconsommé mit Geflügelklößchen und Blätterteighaube (wird serviert)
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

Ein ganzer pochiertes Lachs mit Sahnemeerrettich und Cocktailsauce
marinierte Flußkrebsschwänze, Makrelenfilets, gebeizter Lachs, geräucherter Heilbutt
kaltes in Rotwein pochiertes Rinderfilet
Pasteten und Sülzen von heimischem Wild und Geflügel an Cumberland Sauce

H a u p t g ä n g e

Rinderfiletbraten mit Pfifferling-Burgundersauce
geschmorte Lammkeule mit Sauce Provencale
Geschnetzeltes vom Geflügel
Zanderfilet 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 Vanillesauce, 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)

S u p p e n

Rheinische Weißkohlsuppe mit Wursteinlage
passierte Kartoffelsuppe mit Speckwürfeln und Croutons

S a l a t e

Kartoffelsalat, Nudelsalat, Krautsalat
Blattsalat der Saison mit Dressing

V o r s p e i s e n

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

H a u p t g ä n g e

Schweinerücken mit Kruste und Lyoner Sauce
Putengeschnetzeltes
Forellenfilets von der Wied "Müllerin Art"

Beilagen : Kartoffelecken, Reis, Schwenkkartoffeln, Kartoffelgratin
bunte Gemüsepfanne mit vier verschiedenen saisonalen Gemüse

D e s s e r t s & K ä s e

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