

Buffet "Bayern"

*Geräucherte Bachforelle mit Sahnemeerrettich
Fleischwurst mit Zwiebelmarinade und Gartenkräutern
Kalter Schweinebraten mit Radieschenvinaigrette
Würziger Obazda (bayerische Käsespezialität mit Paprika)
Kartoffel-Lauch-Salat
Eiersalat mit Gewürzgurken und Pfefferschrot
Bayrischer Weißkrautsalat mit Speck und Kümmel
Frische Rohkostsalate mit dreierlei Dressings
Ofenfrische Semmel und Laugenbrezel
mit Salzbutter und Griebenschmalz*

Leberknödelsuppe

*Knuspriger Spanferkelbraten frisch aus dem Rohr
mit Dunkelbiersauce, Wirsing in Rahm
und Petersilienkartoffeln*

*Allgäuer Käsespätzle
mit goldgelben Röstzwiebeln*

*Rahmschwammerl
mit Semmelknödeln (vegetarisch)*

*Leberkäse vom Brett
mit Ananas-Sauerkraut und Stampfkartoffeln*

*Bayerische Crème mit Beerensauce
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Topfenschäum mit Birnenkompott
Zwetschgenkuchen mit Schlagsahne*

*Pro Person (3 Hauptgänge) 34,00 €
Pro Person (4 Hauptgänge) 37,00 €
(ab 30 Personen)*

Regionales Heimat- und Genuss-Buffer

*Geräuchertes aus Fluss und Meer
Pfeffer-, Zwiebelmakrele und geräucherter Lachs mit Dillsenfsauce
Spargelsalat mit Tomaten-Vinaigrette
und Kochschinkenstreifen
Kleine Party-Schnitzel und Mettwürstchen mit zweierlei Senf
Putenbrustfilets mit frischen Früchten garniert
Würzige Frikadellen mit Senfgurken
Frische Rohkostplatte mit dreierlei Dressings
Farmersalat mit Karotten
Kartoffel-Lauch-Salat
Körner-, Roggen- und Kürbisbrot mit Salzbutter*

Gulaschsuppe mit Paprika und Tomatenwürfeln

*Jungschwein-Rücken am Stück mit Rahmsauce,
Gemüseauswahl mit Hollandaise und Kartoffel-Gratin*

*Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsahnesauce,
Bouillon-Kartoffeln und Roter Bete*

*Zartes Butterfischfilet in Weißweinsauce
mit Blattspinat und Kräuter-Reis*

Zitronencreme

Welfenspeise

Rote Grütze mit Vanillesauce

Omas Schokopudding mit Mandelsplitter

Pro Person (2 Hauptgänge) 33,00 €

Pro Person (3 Hauptgänge) 36,00 €

(ab 30 Personen)

Buffet Madrid

*Spanischer Serranoschinken mit sonnengereifter Melone
Manchegokäse mit eingelegten Tomaten
Paprikasalami auf rustikalem Holzbrett
„Albondigas“ - Fleischbällchen in pikanter Tomatensauce
„Escabeche“ - Doradenfilet mit Oliven, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch
Apfel-Fenchelsalat
Hirtensalat mit Oliven
Gartenfrische Rohkostsalate mit drei Dressings
Baguette mit Aioli und Knoblauchbutter*

*Geschmorte Lammkeule Brandysauce mit Mandelbrokkoli
und Meersalzkartoffeln
Garnelenspieß mit Gemüse und Aioli
Original Paella mit Safranreis
Hühnchen, Fischspezialitäten und Erbsen*

*Spanische Schokoladentorte
Frischer Obstsalat
Crema Catalana
Marinierte Melone mit Minze*

*Pro Person 34,00 €
(ab 30 Personen)*

Buffet Neapel

*Auswahl an hausgemachten Anti Pasti
von Zucchini, Paprika, Pilzen und Auberginen
eingelegte Peperoni und Kräuteroliven
Melonenschiffchen à la Bergamo mit italienischem Landschinken
Mailänder Salami mit würzigen Gurkchen
Bruschetta mit Parmesanblättern
Variation von frischen knackigen Salaten
dazu reichen wir Kräuter- und Balsamico-Dressing
Italienischer Nudelsalat mit Erbsen und Schinken-Streifen
Mediterraner Kartoffelsalat*

Minestrone

*Kalbsbäckchenragout mit Paprika, Kirschtomaten
und frittierter Petersilie dazu Butter-Nudeln
Geschnetzeltetes vom Schwein in Pinot-Grigio-Weißweinsauce
mit Mandelbrokkoli und gegrillter Polentaschnitte
Vegetarische Spinat-Lasagne mit Knoblauch und Käse überbacken
Linguine mit Pistazien und Scampi*

*Panna Cotta mit Himbeermark
Stracciatella-Mousse
Prosecco-Crème mit Cantuccini
Schokomousse*

*Pro Person 36,00 €
(ab 30 Personen)*

Winzerin Buffet

*Barschfilet in einer milden Rieslingmarinade
Putenbrustmedaillons mit Früchten garniert
Pfälzer Leberwurst, Blutwurst und Schwartemagen
Handkäs mit Musik
Salatbuffet aus der Ingelheimer Rhein-Ebene
Gurken-, Kraut-, Rettich-, Radieschen- und Karottensalat
sowie Blattsalate mit verschiedenen Dressings, Kräutern,
gehacktem Ei, Speck und Brotwürfeln
Brotauswahl mit gesalzener Butter*

*Rheinisches Kartoffelrahmsüppchen
mit Apfel*

*Pfälzer Spießbraten mit Specksauce
dazu Rahmwirsing und Kartoffelgratin
Rhein-Hessischer Entenbraten mit Traubensauce
dazu Apfel-Rotkohl und Semmelknödel
Zander mit Rieslingsauce, Blattspinat und Petersilienkartoffeln*

*Weinschaumcrème mit Birnen-Vanilleragout
Mousse vom Weinbergpfirsich
Pfälzer Apfelstrudel mit Vanillesauce*

*Pro Person 33,50 € (2 Hauptgänge)
Pro Person 39,50 € (3 Hauptgänge)
(ab 30 Personen)*

Verlobungs-Buffet

*Geräuchertes und gebeiztes aus Fluss und Meer
Lachs, Forelle, Makrele mit Senf-Dillsauce und Sahnemeerrettich
Zweierlei Atlantik-Shrimps:
Klassisch und mediterran
Bressaola und gratinierter Ziegenkäse mit Feldsalat
Rasa gebratene Tranchen vom Schweinefilet mit Paprikamark
Buntes Salatbuffet der Saison mit zweierlei Dressings
Korb mit verschiedenen Brot- und Buttersorten*

*Zitronengras-Apfelcrèmesuppe
mit vegetarischer Frühlingsrolle*

*Geschmorter Kalbsbraten mit Pfifferlingssauce,
Vichykarotten und gratinierten Kartoffelscheiben in Sahne*

*Maishähnchenbrust in Apfel-Calvadosrahm
mit Mandelbrokkoli und Kräuterspätzle*

*Saltimbocca vom Zander und Lachs, Rieslingsauce,
Gemüwestreifen und Petersilien-Kartoffeln*

*After Eight Mousse mit Zartbitterschokolade
Cocos Mousse mit Batida de Coco
Frischer Obstsalat mit Vanillesauce
Rotweinsmousse mit Hippengebäck*

*2 Hauptgerichte pro Person 35,50 €
3 Hauptgerichte pro Person 37,50 €*

Spezialitäten Buffet aus dem Périgord

*Französische Fleischpastete mit Sauce Cumberland
Schwarzbrottaler mit Entenleber*

*Lachs im Ganzen pochiert mit Pommery-Senfsauce
Fischterriner mit Kräutersauce*

*Französische Maishähnchenbrust in Aromaten gebraten
und Roquefortdip*

*Rosa gebratenes Rindfleisch an Sauce Tatar
Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings
Baguette und Salzbutter*

Würzige Zwiebelsuppe mit Käse-Croûtons

*Rinderbraten nach Art des Périgord
mit Trüffeln, Petersilie, Rosmarin in Madeirasauce,
grünen Böhnchen, Blumenkohl, feinen Erbsen
und Kartoffelkroketten*

*Wolfsbarschfilet gebraten auf Gemüsestreifen mit Pernodsauce
mit gegrillten Austernpilzen und Kräuterquark
wilder und weißer Reis,
kleine Meersalzkartoffeln*

*Weißer und brauner Schokoladenmousse
Erdbeercreme mit Kirschwasser
Gestürzte Karamellcreme
Schokoladentörtchen mit Grand-Manier-Sauce*

*Pro Person 36,50 €
(ab 30 Personen)*

Schlemmer-Buffer

*Lachsvariationen mit Kräuterschmand
Garnelen im Knuspermantel mit Knoblauchdip
Lammällchen mit Schafskäsefüllung und roter Pestosauce
Parmaschinken auf Wassermelone und Mandel
Bruschetta mit Parmesan gratiniert
Verschiedene frische und angemachte Salate
mit zweierlei Dressings
Diverse Brotspezialitäten mit Kräuterbutter*

*Tomatencremesuppe mit „Gordon´s Gin“ verfeinert
und Sahnehaube*

*Roastbeef am Stück gebraten, Rotwein-Schalottensauce,
Speckbohnen und Kartoffelgratin*

*Zanderstreifen in Butter gebraten mit Gemüserauten,
Noilly Prat Sauce, wilder und weißer Reis*

*Gebratene Entenbrust mit Pfefferrahm
Champignon-Blumenkohlgemüse und Pfannenkartoffeln*

oder

*Linguine mit Kalbsgeschnetzeltem in
Trüffelrahm und grünem Spargel*

*Crémiges Bourbon Vanilleeis mit frischen Früchten
Orangenmousse mit Pistazien
Himbeercreme mit Schokotopping*

*2 Hauptgerichte pro Person 44,00 €
3 Hauptgerichte pro Person 46,00 €
(ab 30 Personen)*

Buffet Bella Roma

*Anti-Pasti: gefülltes Gemüse mit Frischkäse
Coppa mit Galiamelone
Mozzarella mit Tomate und Balsamicoreduktion
Mailänder Salami mit Steinpilzvinaigrette
Lachsfilet mit Kräutern und Grappa gebeizt
Tortellinisalat in Käsesauce mit Gemüsestreifen
Spirelligemüsesalat in Kräutervinaigrette
Jahreszeitliches Salatbuffet mit dreierlei Dressings
Hausgebackenes Hefebrot mit Pecorino*

Paprikacrèmesuppe

*Puten-Piccata an Tomatensauce
mit Mandelbrokkoli und Tagliatelle
Saltimbocca vom Schweinefilet mit Salbeisauce
Meersalzkartoffeln
Gebackene Lachsschnitte mit Chili und Rosmarin
an Peperonata und Kräuterrisotto*

*Cappuccinocrème mit Cantuccini
Stracciatellamousse mit Amarettini
Tiramisu
Mascarpone-Limonen Crème*

*Pro Person 37,50 €
(ab 30 Personen)*

Buffet „Am Stadtpark“

Variation von geräuchertem, gebeiztem und pochiertem Lachs

Eismeergarnelen mit Cocktailsauce

Ananasschiffchen mit Geflügelsalat und frischer Ananas

Matjesvariation „Am Stadtpark“

Schweinebraten mit Back-Pflaume gefüllt

Parmaschinken mit Melone

Röllchen von der Putenbrust mit Waldorfsalat

Reichhaltige Salatauswahl mit dreierlei Dressings

Brotkorb mit Butter

Festtagssuppe

*Schweinefilet-Medaillons in Champignonrahmsauce
mit glacierten Karotten und Kartoffelkroketten*

*Saltimbocca von der Pute mit Jus,
Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln*

*Zarte Lachschnitte in Weißweinsauce
mit Blattspinat und Basmatireis*

*Eisbombe „à la Traumschiff“
mit Feuerwerk und frischem Obstsalat
oder*

Dessert-Auswahl:

Weiß und braune Mousse

Schokobrunnen mit frischen Früchten

Windbeutel mit Zwetschgen-Kompott

Crème Karamell

bei 2 Hauptgerichten 37,00 € pro Person

bei 3 Hauptgerichten 40,00 € pro Person

(ab 30 Personen)

Internationale Käseauswahl

7,50 € pro Person

Pasta Buffet

*Gebratene Garnelen mit Paprika in Olivenöl
Prosciutto Cotto, Bresaola Rukola
Meeresfrüchtesalat mit Pulpo, Muscheln, Shrimps
in Kräuteröl
Gratinierter Ziegenkäse mit Tomatensugo
Lachsmedaillons mit Pesto Genovese mariniert
Gorgonzola mit Rotweinreduktion und Birne*

Rinderkraftbrühe Brodo mit Tortellini

*Tagliatelle mit Austernpilzen, Kirschtomaten und Lachsfilet
Spaghetti aglio e olio
Tortellini a la Panna mit Schinken Sahnesauce
Penne in scharfer Arrabbiatasauce*

*Latte Macchiatomousse im Glas
Mascarponecrème mit Limone verfeinert
Panna-Cotta im Glas mit Fruchtmark
Fruchtcocktail mit Amarettolikör*

*31,50 € pro Person
(ab 30 Personen)*

Grillbuffet

Gegrilltes Gemüse mit Aioli

*Tomate-Mozzarella, Eismeergarnelen mit Früchten
und Limonen-Joghurtsauce*

Zweierlei Bruschetta mit Tomaten und Oliven

*Buntes Salatbuffet „Am Stadtpark“
mit Blattsalaten und verschiedenen Dressings,
dazu Kartoffelsalat und Cole Slaw-Salat
Baguette mit Butter*

Auswahl von marinierten Steaks vom Grill

- *Rinderhüftsteak*
- *Schweinenackensteak*
- *Putensteak*
- *Rostbratwurst*
- *Lachsfilet in Folie*
- *Garnelen-Gemüsespieß*

dazu verschiedene Grillsaucen und Kräuterbutter

Beilagen: *Champignonköpfe, Maiskolben, Grilltomaten,
Baked Potatoes, Kartoffelwedges und Rosmarin-Kartoffelspieß*

*Eisstation mit Eisspezialitäten
nach Ihrer Wahl
mit dreierlei Fruchtsaucen*

*Pro Person 39,00 €
(ab 30 Personen)*

Buffet Düsseldorf

*Ganz gefüllte Lachsforelle garniert mit Sahne-Meerrettich
und Flusskrebsschwänzen*

Marinierter Thunfisch an Wasabi-Kräutercreme

*Black Tiger Garnelen mit Chili und Knoblauch gebraten
an Balsamico-Schalottenkonfit*

Roastbeef rosa gebraten und Remouladensauce

Melone mit mild geräuchertem Schinken

Minireibekuchen mit Entenbrust und Quitten-Chutney

*Bunte Salatkomposition an Joghurt-Kräuter dressing und Tomatenvinaigrette
mit Croûtons und verschiedenen Sprossen*

Hummersahnesüppchen mit Nordseekrabben

*Rosa gebratener Lammrücken, am Buffet tranchiert,
auf einer Sauce Provencale mit Ratatouille und Nusskartoffeln*

*Seezungenröllchen auf Champagnerschaum
mit tournierten Zucchini und Kräutergnocchi*

*Rinderfilet im Ganzen gebraten in Portweinjus
mit Speckbohnenbündchen und Dauphine Kartoffeln*

*Französische Käseauswahl mit Brot, Butter,
Partybrötchen und Feigensenf
Champagnercreme mit karamellisierten Kirschen
Nougat Lasagne
Frischer Obstsalat*

*Pro Person 52,00 €
(ab 50 Personen)*