

# 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) 31,00 €  
Pro Person (4 Hauptgänge) 33,00 €  
(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) 29,50 €*

*Pro Person (3 Hauptgänge) 31,50 €*

*(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 31,00 €  
(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 frittiertes Petersilie dazu Butter-Nudeln  
Geschnetzeltes 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 33,00 €  
(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 34,50 € (2 Hauptgänge)  
Pro Person 36,50 € (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 32,50 €  
3 Hauptgerichte pro Person 34,50 €*

# *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 Salzbutterm*

\*\*\*

*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 33,50 €  
(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 40,50 €*

*3 Hauptgerichte pro Person 42,50 €*

*(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 34,50 €  
(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 34,00 € pro Person*

*bei 3 Hauptgerichten 37,00 € pro Person*

*(ab 30 Personen)*

*Internationale Käseauswahl*

*7,50 € pro Person*

# *Pasta Buffet*

*Gebratene Garnelen mit Paprika in Olivenöl  
Prosciutto Cotto, Bressaola 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 38,00 €  
(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 49,00 €  
(ab 50 Personen)*

# *Brunch im Restaurant Riepe*

*Jeden Sonntag von  
11.30 – 14.30 Uhr*

*Kleiner Frühstücksteil*

\*\*\*\*

*Suppe*

\*\*\*\*

*Blattsalate mit diversen Dressings  
und angemachte Salate*

\*\*\*\*

*Deliziose kalte Vorspeisen*

\*\*\*\*

*Individuelle warme Gerichte mit Beilagen*

\*\*\*\*

*Auswahlreiches Dessertbuffet*

\*\*\*\*

*Kaffee und Tee*

**Preis pro Person 24,00 €**  
*(Kinder 0-3 Jahre kostenfrei,  
4-12 Jahre halber Preis)*

***Brunch im separaten Raum und Teilnahme am Hauptbuffet***  
*zum Preis von 28,00 €*

***Exklusiv-Brunch im separaten Raum und mit eigenem Buffet***  
*zum Preis von 34,00 €*  
*(bei einer Mindestpersonenzahl von 30 Personen)*

# *Candle-Light-Dinner - Nicht nur für Verliebte*



*Wir verwöhnen Sie mit einer  
exquisiten Menü- und Buffetkombination.*

*Beginnen Sie Ihr Dinner und wählen Sie feine Vorspeisen,  
das Süppchen sowie knackige Salate von unserem raffinierten Buffet.*

*Anschließend servieren wir Ihnen ein Hauptgericht  
(wahlweise: Fleisch, Fisch oder vegetarisch)  
und ein Traumdessert an Ihrem Platz.*

*Das Dinnererlebnis wird abgerundet mit einer Käsevariation vom Buffet.*

***Der Preis beträgt  
pro Person 34,00 € für 5 Gänge.***

*Gerne halten wir eine passende Weinauswahl für Sie bereit.*

*Um Reservierung wird gebeten!*

*Dieses Angebot eignet sich ideal für einen  
herrlichen Abend zu Zweit,  
aber auch für ein entspanntes Erlebnis  
mit Familie und Freunden.*