



Buffet 1

Vorspeisen

Roastbeefröllchen an Sauce Tartar
Räucherlachs gefüllt mit Forellenkaviar
Honigmelone mit Parmaschinken
Hausgemachte Pastete
Hummerkrabben-Cocktail mit Pfirsichen
Meeresfrüchtesalat
Gurkensalat mit Dillrahmsoße
Rindfleischsalat
Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings

Hauptgerichte

Gefüllte Poulardenbrust an Sherrysoße mit Bandnudeln
Kalbsbraten mit gebratenen Kartoffeln
Gemüseauswahl nach Saison

Desserts

Joghurtcreme mit Pfirsichstückchen
Hausgemachtes Tiramisu

28,00 Euro/Person



Buffet 2

Vorspeisen

Carpaccio vom Lachs mit gegrilltem Paprika

Garnelen in feiner Cocktailsoße

Schinken im Brotteig

Nudelsalat mit Abruzzensalami

Lacksparfait auf Safransoße

Meeresfrüchte auf Rukolasalat

Hauptgerichte

Gebratenes Zanderfilet auf Ratatouille mit Salzkartoffeln

Schweinemedallions mit frischen Champignons und Kroketten

Käse

Gorgonzola mit Oliven, dazu Baguette und Butter

Desserts

Hausgemachtes Tiramisu

Joghurtcreme mit Erdbeermark

28,50 Euro/Person



Buffet 3

Vorspeisen

*Hausgebeizter Lachs
mit Apfel-Sahne-Meerrettich*

*Terrine von Hummerkrabben
auf Caviarsahne*

*Marinierte Putenbrust
mit süß-sauer eingelegtem Gemüse*

*Härtsfelder Schinken
mit gefüllten Tomaten*

*Meeresfrüchtesalat
Salatbuffet nach Saison*

Hauptgerichte

*Spinat-Tortellini mit Tomatensugo
Schweinefilet im Speckmantel mit Kartoffelgratin
Rotzungenröllchen in Rieslingsoße mit Gnocchi*

Desserts

*Beerengrütze
Mousse au Chocolat*

29,50 Euro/Person



Buffet 4

Vorspeisen

Terrine von Edelfischen auf Rukolasalat
Carpaccio vom Lachs mit Parmesan
Honigmelone mit Parmaschinken
Mozzarella in Kräuterkruste auf Blattsalat
Räucherfisch-Kombination
Lachs, Forelle, Aal
Salatbuffet nach Saison

Hauptgerichte

Zander auf Möhren-Zucchini-Reis
Schweinemedallions auf feinem Gemüse,
dazu Mandelkartoffeln

Desserts

Bayerische Creme mit Rumfrüchten
Fruchtsalat mit Vanillesoße

30,00 Euro/Person



Buffet 5

Vorspeisen

*Carpaccio vom Lachs mit gegrilltem Paprika
Garnelen in feiner Cocktailsoße
Schinken im Brotteig
Nudelsalat mit Abruzzensalami
Entenbrust auf Balsamico-Gelee*

Hauptgerichte

*Kalbsgeschneitztes mit Gemüsenudeln
Gebratenes Zanderfilet auf Ratatouille mit Salzkartoffeln
Schweinemedallions mit frischen Champignons und Kroketten*

Käse

*Gorgonzola mit Oliven
Limburger mit Essig-Öl-Dressing und Zwiebeln
dazu Baguette, Schwarzbrot und Butter*

Desserts

*Hausgemachtes Tiramisu
Joghurtcreme mit Erdbeermark*

37,50 Euro/Person



Buffet 6

Vorspeisen

Rosa gebratene Entenbrust auf Mango-Aprikosen-Soße

Geflügelsalat

Gefüllte Mini-Paprika mit Zucchini und Kräuterfrischkäse

Mozzarella-Kugeln und Kirschtomaten am Spieß mit Basilikumgarnitur

Gemüse in Olivenöl mariniert mit mediterranen Kräutern

Vitello Tonnato

Zucchini gegrillt mit Ziegenkäse

Avocado in Olivenöl mariniert mit Kirschtomaten

Graved Lachs und Terrine vom Lachs

Gefüllte Lachsforelle

Rosa gebratenes Roastbeef mit Rotweinschalotten

Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken

Hauptgerichte

Gratin vom Lachs mit Blattspinat und Pinienkernen

Schweinefilet im Wirsingmantel an Rotweinsauce mit Basmati-Reis

Kalbfilet geschneuzelt an Senfsauce mit Champignons

Fettuccine mit Tomatenpesto

Gemüseauswahl nach Saison

Desserts

Mousse au Chocolat · weiß & braun

Frisches Obst

Rote Grütze mit Vanillesauce

38,50 Euro/Person