



**Buffet 1 (ab 20 Personen)**

Möhren - Ingwer Suppe  
(am Tisch serviert)

\*\*\*\*\*

Antipasti

Champignons, Möhren, Zucchini, Paprika, Fenchel

Tomate Mozzarella mit Basilikumpesto

Entenbrust „kalt“ mit Preiselbeeren

Räucher- und Gravedlachs, Forellenfilets,  
bunte Makrelenfilets, Meerrettichsahne, Senf – Dillsauce

Mixsalat mit Hausdressing

\*\*\*\*\*

Roastbeef und Schweinefilet warm  
mit buntem Marktgemüse  
dazu Sauce Hollandaise, Bratensauce,  
Bratkartoffeln und Kroketten

Scampi-Pfanne mit Peperoni, Oliven und Paprika  
Brot und Butter

\*\*\*\*\*

Tiramisu  
Hausgemachte feine Vanillecreme

**pro Person 46,50 Euro**





## Buffet 2 (ab 20 Personen)

Minestrone  
(am Tisch serviert)

\*\*\*\*\*

Antipasti  
Champignons, Möhren, Zucchini, Paprika, Fenchel

Tomate Mozzarella mit Basilikumpesto

Vitello Tonnato vom Kalb,  
Thunfischsauce und Kapernäpfel

Luftgetrockneter Schinken mit Melone

Bunte Blattsalate mit Hausdressing  
Brot und Butter

\*\*\*\*\*

Roastbeef warm in einer Senf-Kräuterkruste mit Thymianjus,  
dazu Rosmarinkartoffeln und ZucchiniGemüse

Putenbrust mit Tomate und Mozzarella überbacken,  
dazu Gnocchi

Kabeljaufilet mit gestovtem Wirsingkohl

\*\*\*\*\*

Mousse au Chocolat  
Mascarponecreme mit Fruchtsauce

**pro Person 44,50 Euro**





**Buffet 3 (ab 20 Personen)**

Tomatencremesuppe  
(am Tisch serviert)

Bunte Blattsalate  
mit Karottenstreifen, Tomaten, Gurken und Paprika,  
dazu Hausdressing

Brotkorb und Butter

\*\*\*\*\*

Rinderschmorbraten aus der Semmerrolle

oder

Prager Schinken in Biersauce aus dem Ofen

\*\*\*\*\*

Gebratene Putensteaks mit Kräuterbutter  
und Rahmchampignons

Buntes Marktgemüse mit Sauce Hollandaise  
Kartoffelgratin und Krokette

\*\*\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce

oder

Hausgemachte Zitronencreme

**pro Person 33,50 Euro**





## Bratkartoffel Buffet (ab 20 Personen)

Leichte Kartoffel-Lauchsuppe  
(am Tisch serviert)

\*\*\*

Brotkorb

Krautsalat, gemischter Salat, Gurkensalat

\*\*\*

Matjesfilets mit Hausfrauensauce

Roastbeef „kalt“ mit hausgemachter Remoulade,

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Senf,

Prager Schinken „warm“ mit Bratensauce,

dazu knusprige Bratkartoffeln

\*\*\*

Zitronencreme

**pro Person 35,50 Euro**







## Winter Buffet (ab 20 Personen)

Kürbissuppe  
(am Tisch serviert)

\*\*\*

Winterliche Blattsalate mit Croutons und Nüssen  
Rote Bete in Walnussöl mit Hirtenkäse  
Tafelspitzsalat im Glas  
Brot und Butter

\*\*\*

Grünkohlpfanne mit Kassler  
Kohlwurst und Röstkartoffeln

Wildbraten mit Preiselbeersauce  
Rotkohl, Rosenkohl und Kartoffelklöße

Rahmpilze mit gebratenen Serviettenknödeln

\*\*\*

Birnen-Crumble mit Vanillesauce  
Grieß-Flammerie mit Rumtopf Früchten

**pro Person 42,50 Euro**

11/2021

