



Unsere Beispielbuffets

Wir haben für Sie einige Beispielbuffets zusammengestellt, damit Sie sich einen ersten Eindruck einholen können.

Gerne passen wir unsere Buffets in einem persönlichen Gespräch an Ihre Wünsche an.

Sie möchten vorher wissen, was Sie hinterher bezahlen?

Auf Wunsch erstellen wir Ihnen ein individuelles Buffet inklusive Getränkepauschale.

Büfett 1

Vorspeise

Salatbüfett mit Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Möhren, Mais, Paprika,
Joghurtdressing und Monschauer Honig – Senfvinaigrette
Honigmelone mit luftgetrocknetem Eifelschinken
Tomate - Mozzarella mit Basilikum und Balsamicovinaigrette
Brotkorb mit Baguettebrot, Butter und Kräuterbutter

Hauptgang

gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Curry – Früchtesoße
Schweinegeschnetztes "Züricher Art" in Champignoncremesoße
Gemüseauswahl mit Brokkoli, Erbsen, Blumenkohl, Möhren und Sauce Hollandaise
hausgemachte Spätzle
Butterreis
Kartoffelkroketten

Dessert

Herrencreme
Schokoladencreme

29,90 € pro Person

Büfett 2

Vorspeisenbüfett

Salatbüfett mit Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Möhren, Mais, Paprika,
Joghurtdressing und Balsamicovinaigrette
Fischplatte mit geräucherten Forellenfilets, Räucherlachs,
Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne
Geflügelcocktail in Ananas - Currysoße im Minigläschen
Brotkorb mit Baguettebrot, Butter und Kräuterbutter

Hauptgang

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel mit Monschauer Senfsoße
gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Champignoncremesoße
Gemüseauswahl mit Brokkoli, Erbsen, Blumenkohl, Möhren,
Speckbohnenröllchen und Sauce Hollandaise
Kartoffelgratin
hausgemachte Spätzle
Kartoffelkrapfen

Dessert

Bayrische Creme mit Amerittinis
Mousse au Chocolat
frischer Obstsalat

34,90 € pro Person

Büfett 3

Vorspeisenbüfett

Salatbüfett mit Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Möhren, Mais, Paprika,
Joghurtdressing und Balsamicovinaigrette
Fischplatte mit geräucherten Forellenfilets, ganzer pochiertes Lachs, Krabbensalat,
Sahnemeerrettich, Cocktailsoße und Preiselbeersahne
tranchiertes Hähnchenbrustfilet in Knusperpanade mit Limonensoße
hausgemachte Antipasti von Aubergine, Zucchini und Paprika
Brotkorb mit Baguettebrot, Butter, mediterraner Tomatenbutter und Kräuterbutter

Hauptgang

Schweinefiletmedaillons unter einer Kräuterkruste mit Sauerrahmsoße
am Büfett tranchiertes Rostbeef vom argentinischem Rinderrücken,
Monschauer Senfsoße und Pariser Pfeffersoße
Lachsfilet mit Safransoße
Gemüseauswahl mit Brokkoli, Erbsen, Blumenkohl, Möhren,
Speckbohnenröllchen und Sauce Hollandaise
mediterranes Pfannengemüse
Kartoffelgratin
Bandnudeln
Mandelkroketten

Dessert

Eisplatte mit Schokoladeneiscreme und Vanilleeiscreme
heiße Bordeauxkirschen
frischer Obstsalat
Schlagsahne

48,90 € pro Person

Büfett 4

Vorspeisenbüfett

Salatbüfett mit Blattsalaten, Tomaten, Möhren, Mais, Paprika,
Joghurtdressing und Balsamicovinaigrette
Krautsalat, Lauch-Ananas-Salat, Gurkensalat
Kartoffelsalat mit gebratener Blutwurst und Frikadellen im Weckgläschen
geräucherter Lachs mit Gurken-Dill-Schmand
Brotkorb mit Baguettebrot, Bretzeln, Butter,
Kräuterbutter und Griebenschmalz

Hauptgang

gepökelter Krustenbraten mit Honig-Senfsoße – am Büfett tranchiert
rheinischer Sauerbraten mit Rosinensoße
Kolpingwürste
Sauerkraut
Apfelrotkohl
Kartoffelpüree
Kartoffelklöße

Desserts in Minigläschen

37,90 pro Person