

Spanisches Büffet

Albondigas especial (Hackfleischklösschen in pikanter Tomatensauce)

Artischocken in Tomatensauce

Seranoschinken und Chorizo mit Trauben-Rosmarin-Dressing

feurige Champignon mit Knoblauch und Peperoni

Frutti di Mare

• • • •

Kaninchen in Cherry-Sauce und Bandnudeln
oder
Ragout vom Rind mit Gemüse und Kartoffeln

Paella

bunte Salatplatte

• • • •

Creme Catalan

bunte Obstspieße

29,50 Euro pro Person

Schnitzelbuffet

Schweineschnitzel „Wiener Art“ wahlweise mit folgenden Saucen:

Pfifferling-Rahm-Sauce

Champignon-Rahm-Sauce

Jägersauce

Zigeunersauce

Bolognesesauce mit Käse überbacken

Dörrfleisch-, Champignons-Sahnesauce überbacken

Pizzaiola

Arrabiata (scharf)

Currysauce (wahlweise mit Obst)

Gorgonzolasauce

Pfeffersauce

• • • •

Beilagen:

Spätzle, Bandnudeln

Fussili, Spaghetti, Gnocci

Rosmarinkartoffeln

Reis natur oder Gemüserais

Kartoffelgratin

Kartoffel-Gemüse-Gratin

• • • •

inkl. gemischter grüner Salat

oder

gemischter Gemüseplatte

2 Sorten Sauce und 2 Sorten Beilagen nach Wahl

Preis pro Person ab 13,80 Euro

Saarländisches Büffet

Großmutter's Kartoffelsupp

Schmalz und verschiedene Brotaufstriche

• • • •

Gefüllte mit Speckrahmsauce und Sauerkraut

Lyonerpfanne mit Kartoffeln und Paprika

Hochwälder Spießbraten oder Grillschinken

Kartoffelsalat, Krautsalat, Möhrensalat

frisches Bauernbrot

• • • •

hausgemachter Apfel-Zimtkuchen mit Streusel vom Blech

22,50 Euro pro Person

Nudelbuffet

Saucen Ihrer Wahl:
Gemüse-Weißwein-Sauce
(gerne auch mit Muscheln oder Krabben)
Lachssauce
Thunfischsauce
fruchtige Tomatensauce
Bolognesesauce
Sauce mit Filetstreifen
Schinken-Sahne-Sauce
Carbonara

• • • •

Nudeln Ihrer Wahl:
Ravioli, Tagliatelle,
Fussili, Spaghetti,
Gnocchi, Penne,
Tortellini

• • • •

inkl. gemischter grüner Salat

2 Sorten Nudeln und 3 Sorten Sauce nach Wahl
Preis pro Person ab 11,50 Euro

Mexikanisches Büffet

Empanada Mendocinas
(Teigtaschen mit Hackfleisch gewürzt)

Chicken Wings auf feurigem Mangosugo

Guacamole im Glas mit mariniertem Scampi

Oliven- und Peperoniauswahl

• • • •

gefüllte Enchiladas in Tex-Mex-Sauce überbacken

Putenröllchen in fruchtiger Ananassauce

körniger Reis

• • • •

Mascarponecreme mit in Rosmarienhonig flambierter Ananas

Cocada (mexikanisches Kokosdessert)

24,80 Euro pro Person

Italienisches Büffet

Tomaten mit Mozzarella an frischem Basilikumpesto

Pollo Tonnato mit Rucola und Parmesan

Tomaten-Gurken Tsatsiki mit Antipastispieß

Fetakäsesäckchen mariniert mit Knoblauch

• • • •

Lachstagliatelle

Lasagne al forno

Scaloppina Parmigiana mit Spaghetti

italienische Salatplatte

• • • •

Raffaelocreme mit Himbeeren

26,80 Euro pro Person

Griechisches Büffet

große Vorspeisenplatte
(bestehend aus: gefüllten Weinblättern, Peperoni, Oliven,
gebratene Zucchini, gebratene Auberginen, gegrillte Paprika)

panierter Schafskäse mit Tzatziki

Bifteki gefüllt mit Feta

Paprikaschoten mit Käse überbacken

• • • •

würzige Suflakispieße

Gyros in Metaxasauce

oder

Fisch nach Art von Spetses

Gemüse-Tomaten-Reis und Folienkartoffeln

grüner Salat, Hirtensalat, griechischer Gurkensalat

• • • •

griechische Limettencreme

25,80 Euro pro Person

Französisches Büffet

französische Zwiebelsuppe

Jakobsmuscheln an sämiger Melonenkaltschale

Carpaccio vom Rinderfilet mit feiner Vinaigrette

Gurkenkörbchen gefüllt mit Garnelen

• • • •

Rehgulasch mit frischen Pfifferlingen

Lachssupreme an Weißweinsauce auf Streifen von buntem
Gemüse

Wildreis und Semmelklöße

bunte Salatplatte

• • • •

weiße Mousse au chocolate mit Zitrusfrüchteragout

• • • •

französischer Käse vom Brett

33,80 Euro pro Person

Asiatische Buffet

Zitronengrassuppe mit Garnelen

• • • •

Wan Tan an feurig-fruchtiger Sauce

asiatischer Rindfleischsalat mit frittierten Glasnudeln im Glas

fruchtiger Geflügelsalat mit Curry im Glas

Thunfischpralinen an Wildkräutersalat

• • • •

Rindfleisch Chop-Suey mit Gemüse

würzige Yakotorie-Spiesse (Hähnchenfleisch)

Reis mit Gemüse

• • • •

gebackene Banane mit Honig

Mango-Joghurt-Mousse

24,80 Euro pro Person

Classicbüffet

Krabbencocktail

gefüllte Eierkörbchen

Fischplatte mit geräucherten Forellenfilet,
Fischpastete und norwegischer Wildwasserlachs

kalte Bratenplatte

Sahnemeerrettich, Knoblauchsauce, Cocktailsauce

• • • •

Rinderbraten Burgunder Art

Schweinefilet in Apfel-Calvadossauce

Kartoffelgratin, hausgemachte Eierspätzle

gemischte Gemüseplatte

• • • •

Crème Brûlée

25,80 Euro pro Person

Barbecue

bunte Schaschlikspieße (Schweinefilet)

Puten-Curry-Spieße

gegrillte Fetakäsesäckchen

Lachs auf Gemüsebett in der Folie gegrillt

bunte Gemüsespieße

3 Grillsaucen nach Wahl

• • • •

fruchtiger Reissalat

scharfer Nudelsalat

Paprika-Gurken-Mais-Salat

Karottensalat

Brotkorb

• • • •

Ananas-Raffaello-Creme
frischer Obstsalat im Glas

23,50 Euro pro Person
incl. Grill und Gas
zuzüglich Grillmeister 21,50 Euro Std.

Geschirr Service

Zu einer erfolgreichen Veranstaltung gehört das perfekte Geschirrund die dazu gehörigen Gläser. Profitieren Sie von unserem gut bestücktem Sortiment.

• • • •

Geschirrgestellung

Teller weiß, flach	1,00 € Stk.
Teller weiß, tief	1,00 € Stk.
Dessertteller	1,00 € Stk.
Essbesteck	1,50 € Gedeck
Kaffeegeschirr	2,50 € Gedeck