

U n s e r H a u s - B ü f f e t

(Minimum 35 Personen)

S u p p e n

Kraftbrühe mit Flädle,
und je nach Jahreszeit:
Tomatencremesuppe mit Croûtons
oder
Waldpilzcremesuppe mit Karottenchips

S a l a t e

Karottensalat, Gurkensalat, Tomaten-Mozzarella, Apfel-Lauch-Salat,
Blattsalate der Saison mit zwei Dressings

V o r s p e i s e n

Melone und Ananas mit Eifler Landschinken, gefüllte Tomaten,
Gemüseterrine,
rosa gebratenes Roastbeef mit Frankfurter Sauce,
Pasteten und Sülzen vom heimischen Wild an Cumberland
Sauce,
hausgebeizter Lachs, Shrimps, Filets von geräucherten Forellen
und Heilbutt
dazu Sahnemeerrettich und Cocktailsauce

Hauptgänge

Schweinelendchen mit Champignonrahmsauce,
geschmorte Kalbshaxen mit Robertsauce,
Poulardenbrüstchen mit Pfeffersauce,

Goldmakrele mit Kardinalsauce oder Zanderfilets mit Senf-
Dill-Sauce

Beilagen : Wildreis, Schwenkkartoffeln, Kartoffelgratin,
bunte Gemüsepfanne mit vier verschiedenen saisonalen
Gemüsen

Desserts & Käse

Eisbombe "Vanilla" mit Schokoladensauce oder Eisbombe
"Krokant" mit Karamelsauce,
weisse und braune Mousse au Chocolat oder Fruchtmousse,
Waldbeerenragout oder Obstsalat mit Vanillesauce

Käseauswahl reich garniert

Preis pro Person Euro 40,00

Ihre Änderungen und Wünsche berücksichtigen wir gerne bei
einer persönlichen Absprache

Gourmetbuffet

(Minimum 35 Personen)

Suppen

Morchelconsommé mit Geflügelklößchen
und je nach Jahreszeit:
Spinatcremesuppe mit Lachsstreifen,
oder
Petersilienwurzelcreme mit Karottenchips

Salate

Apfel-Lauchsalat, Gurkensalat, Salat von Wachsbohnen, Paprikasalat,
Blattsalat der Saison mit zwei Dressings

Vorspeisen

Carpaccio von der Entenbrust mit Melone und Ananas, kaltes in Rotwein pochiertes
Rinderfilet,
Pasteten und Sülzen von heimischem Wild und Geflügel an Cumberland Sauce,
marinierte Flußkrebsschwänze, Makrelenfilets, gebeizter Lachs, geräucherter Heilbutt
und ein ganzer pochierter Lachs mit Sahnemeerrettich und Cocktailsauce

Hauptgänge

Rinderfiletbraten mit Pfifferling-Burgundersauce,
geschmorte Lammhüfte mit Sauce Provencale,
Geschnetzeltes vom Geflügel,
Thunfisch mit Safransauce

Beilagen: Wildreis, Spätzle, Kartoffel-Lauch-Gratin, Kräuterkartoffeln
bunte Gemüsepfanne mit sechs verschiedenen saisonalen Gemüsen

Desserts & Käse

Eisbombe nach Wahl,
Waldbeerenragout mit Vanilleschaum, Obstsalat
Pfefferminze- oder Erdbeermousse
Spekulatius- oder Dornfelder mousse

Delikate Käseauswahl
mit deutschen und französischen Weich- und Schnittkäsen
garniert mit blauen und hellen Trauben

Preis pro Person Euro 48,00

Ihre Änderungen und Wünsche berücksichtigen wir gerne bei einer persönlichen Absprache

Rheinisches Büffet

Minimum 30 Personen

Suppen

**Rheinische Weißkohlsuppe mit Wursteinlage,
passierte Kartoffelsuppe mit Speckwürfeln und Croutons**

Salate

**Kartoffelsalat, Nudelsalat, Krautsalat,
Blattsalat der Saison mit Dressing**

Vorspeisen

**Gemischte Bratenplatte, gefüllte Eier und Tomaten,
Schinkenröllchen, Remouladensauce
Räucherfischvariation, Makrele, Sahnemeerrettich**

Hauptgänge

**Schweinerücken mit Kruste und Lyoner Sauce,
Putengeschnetzeltes,
Forellenfilets von der Wied "Müllerin Art",**

**Beilagen : Kartoffelecken, Reis, Schwenkkartoffeln,
Bäckerinkartoffeln,
bunte Gemüsepfanne mit vier verschiedenen saisonalen Gemüsen**

Desserts & Käse

Weincreme, Obstsalat, Rote Grütze mit Vanillesauce

Rustikales Käsebrett mit Brot und Butter

Preis pro Person Euro 34,00

**Ihre Änderungen und Wünsche berücksichtigen wir gerne bei einer persönlichen
Absprache**