



BÜFFETVORSCHLÄGE

BÜFFET MEDITERRAN

Variation von Anti-Pasti Gemüse

Geröstete Auberginen, Zucchini, Champignons und Paprika mit
feinem Olivenöl und Meersalz

Vitallo Tonnato mit Thunfisch-Kapernsoße

Lachstatar vom Wildlachs

Gemischte Salate mit zweierlei Hausdressings

Ofenfrisches Baguette und Butter

Filet vom Lippischen Landschwein
in Soße von frischen Champignons

Hähnchen Saltim Bocca mit Parmaschinken umwickelt
in mediterranem Tomatensugo

Butterspätzle

Rosmarinkartoffeln

Gemischte Gemüseauswahl frisch vom Markt

Panna Cotta mit gelbem Fruchtspiegel
Mousse au chocolat mit Beerenfrüchten

ab € 29,- pro Person



Büffet II

Tomatencremesüppchen mit Basilikum

oder

Rinderkraftbrühe mit feiner Einlage und Celestine

Hausgemachtes Roastbeef mit Remoulade

Geräucherte Fischplatte mit Sahnemeerrettich und Honig-Dill-Soße

Duett von sonnengereiften Tomaten und cremigem Mozzarella

Gemischte Blattsalate mit zweierlei Hausdressings

ofenfrisches Baguette und Butter

Brust von der Maispoularde á la Grenouille

Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Cognac-Pfeffersoße

oder Apfel-Calvados-Soße

Lachslasagne mit frischem Blattspinat und Parmesankäse Überbacken

Kartoffelgratin mit einem Hauch von Knoblauch

Butterreis

Grüne Böhnchen im Speckmantel

Blumenkohl und Brokkoli mit Mandelbutter oder Sauce Hollandaise

Amaretto Creme

Obstsalat mit Bourbon-Vanillesoße

Westfälische Quarkspeise mit Kirschen

ab € 34,- p.P.



Büffet III

Süppchen von Wurzelgemüse
oder Kürbiscremesüppchen mit Traubenkernöl

Mediterraner Nudelsalat mit Basilikum-Pesto,
Kirschtomaten und Pinienkernen
Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse
Honigmelone und Parmaschinken
Variation von Anti-Pasti Gemüse
Geröstete Auberginen, Zucchini, Champignons und Paprika
mit feinem Olivenöl und Meersalz

Gemischte Blattsalate mit zweierlei Hausdressings
ofenfrisches Baguette und Butter

Filet vom lippischen Weiderind im Ganzen gegrillt
(wahlweise mit Kräutermantel)
dazu feiner Jus

Seeteufelbäckchen mit Safransoße
Kalbsragout mit frischen Pilzen und Spargel
Tagliatelle mit feinen gemüsestreifen
Sahnekartoffeln mit einem Hauch von Knoblauch
Rosmarinkartöffelchen
Champignonpfanne mit Zwiebeln gebraten
Spinatgemüse mit gutem Olivenöl
Käseplatte mit hausgebackenem Baguette

Dessertbüffet

ab € 54,00 p.P.



Winterbüffet

Gänseconsommé mit feiner Einlage

Winterliche Blattsalate mit Walnüssen und Himbeerdressing

Apfel-Selleriesalat

Linsensalat mit cremigem Büffelmozzarella

Vitello Tonnato mit Thunfisch-Kapernsoße

Brust und keule von der Martinsgans

– frisch aus dem Rohr-

Herzhafte Rinderrouladen

gefüllt mit Speck, Gurke und Zwiebeln und Soße geschmort

Salzkartoffeln,

gebackene Serviettenknödel

Apfel-Rotkohl

Bourbon Vanillecreme mit Pflaumenkompott

Lebkuchendessert mit Orangenzesten

ab € 39,- p.P.

Gerne erstellen wir Ihnen auch Ihr ganz individuelles Wunschbüffet, ganz auf Ihre Vorlieben und Ihr Budget abgestimmt.

Saisonale Büffets mit Spargel, Erdbeeren, Kalb & Lamm erhalten Sie gerne von unserer Bankettabteilung.

Rufen Sie uns einfach an!

TEL 05222 – 62 810

Wir freuen uns auf Sie.

