

Snacks/Imbiss



Canapé-Variation 1: (6Stück)	belegt mit: Camembert, Schinken gek. u. roh Lebercreme, Kräutercreme	9,50 EUR
Canapé-Variation 2: (6Stück)	belegt mit: Poulardenbrust, Parma Schinken, Roastbeef, Räucherlachs, Forellenfilet, Roquefortcreme	11,50 EUR
Halbe Brötchen: (4Stück)	belegt mit: Benjamin Gouda, Salami, gek. Schinken, Forellenfilet	8,00 EUR
Reibekuchen:	3 frische Reibekuchen mit Räucherlachsrosen und Kräuter-Creme fraiche	10,50 EUR
Eintopf:	Ungarische Gulaschsuppe oder Serbische Bohnensuppe oder Chily con carne oder Rheinischer Schibbelbohneintopf oder Schwäbischer Hühnersuppentopf Krautsalat und rheinischer Kartoffelsalat oder Bayrische Speckkartoffelsalat u. Nudelsalat oder Bauernsalat und amerik. Karoffelsalat Dazu Baguette, Graubrot und Butter	9,50 EUR

Die angegebenen Preise verstehen sich netto, zzgl. 19% MwSt.
Mindestbestellmenge: ab 15 Personen
Haben Sie andere Wünsche? Wir arrangieren das für Sie!



Buffets Basic



„Basic 1“	Vorspeise: Gebratene Gemüse mit Parma Schinken Mozzarella mit Tomaten und Basilikum Gebackene Putenbruststreifen auf Ruccola und Rapunzel mit Balsamico	24,- EUR
	Hauptgericht: Lasagne mit Blattspinat	
	Dessert: Weincreme mit Fruchtmark	
	Brot- und Butterauswahl Chiabatta	
„Basic 2“	Vorspeise: Bitocks mit Essiggemüse Kleine Putenschnitzel mit Chilisauce Kleine Wiener Schnitzel Matjesfilet „Moskauer Art“	24,- EUR
	Hauptgericht: Kräuterbraten Gratin Kartoffeln und Krautsalat	
	Dessert: Bayrische Creme auf Sauerkirschen	
	Brot- und Butterauswahl Graubrot	
„Basic 3“	Vorspeise: Schweizer Wurstsalat Salat von drei Nudeln mit Schinkenstreifen Pikanter Rindfleischsalat	24,- EUR
	Hauptgericht: Ungarischer Rindergulasch Hausgemachte Spätzle Blattsalate mit Frenchdressing	
	Dessert: Herrenspeise mit gebrannten Mandeln	
	Brot- und Butterauswahl Brötchen	

Die angegebenen Preise verstehen sich netto, zzgl. 19% MwSt.
Mindestbestellmenge: ab 15 Personen
Haben Sie andere Wünsche? Wir arrangieren das für Sie!



Buffets Classic



„Classic 1“

Vorspeise: Meeresfrüchtesalat
Vitello Tonnato
Salat Nicoise
Hausgebeizter Lachs mit Senfdillsauce

Hauptgericht: Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Röstli
Gebratene Salmschnitte auf Rahmwirsing
Petersilienkartoffeln

Dessert: Ricotta Mousse mit gebrannten Mandeln
Creme Caramel

Verschiedene Brot- und Buttersorten

29,- EUR

„Classic 2“

Vorspeise: Tafelspitz mit Frankfurter Sauce
Kleine Saltim Bocca
Geflügelsalat mit Ananas und Champignons
Räucherlachs und Forellenfilet

Hauptgericht: Schweinefilet in Estragonsauce
Gratin Kartoffeln und Broccoli
Dorschfilet in Käse-Ei-Hülle auf Blattspinat
Gebratene Kartoffeln

Dessert: Nougatmousse
Obstsalat mit Maraschino

Brot- und Butterauswahl

29,- EUR

Buffets Premium



„Premium 1“	<p>Vorspeise: Brust von der Barbarie Ente mit Mango Chutney Medaillons (Rind, Schwein, Pute) Waldorfsalat mit Mandarinen und Walnüssen Salmschnitte „Belle Vue“ mit Kräuterschaum Lachsrosen mit Sahnemeerrettich</p> <p>Hauptgericht: Roastbeef englisch an Bardolinosauce Gratin Kartoffeln und Speckbohnen Lachsroulade mit Mangold, Risotto</p> <p>Dessert: Weiße Mousse mit Beerenfrüchten Orangenvanille Trifle</p> <p>Brot- und Butterauswahl</p>	36,- EUR
„Premium 2“	<p>Vorspeise: Graved Lachs mit Senfdillsauce Lammrückenfilet im Kräutermantel Gebackene Zucchini mit Mozzarella und Aioli Crevettencocktail Rapunzel mit Croutons und Balsamicodressing</p> <p>Hauptgericht: Scheiben von Kalbsrücken in Steinpilzrahm, Bandnudeln Gebratenes Zanderfilet auf Spitzkohlgemüse Gebratene Kartoffeln</p> <p>Dessert: Capuccino Mousse Käse vom Brett mit Trauben</p> <p>Brot- und Butterauswahl</p>	36,- EUR
„Premium 3“	<p>Vorspeise: Wildterrine mit Cumberland Carpaccio von Rinderfilet Melonensalat mit Serano Schinken Räucherlachsrosen und Zanderfilet Sahnemeerrettich und Senfdillsauce Rauke mit gebackenen Hummerkrabben</p> <p>Hauptgericht: Lammkeule Provencial Pommes rissolée und Zucchini Gemüse Lachslasagne mit Blattspinat</p> <p>Dessert: Tirami su Grießflammerie mit Zimtpflaumen</p> <p>Brot- und Butterauswahl</p>	36,- EUR

Die angegebenen Preise verstehen sich netto, zzgl. 19% MwSt.
Mindestbestellmenge: ab 15 Personen
Haben Sie andere Wünsche? Wir arrangieren das für Sie!

