

Buffet 1

(Mindestbestellmenge ab 30 Personen)

Geschmorte „Dicke Rippe“

Putensteaks an Rahmsauce mit frischem Schnittlauch

Schmörchen

Nudeln

bunte Gemüseauswahl

Blattsalat und Salat Mix

(Tomaten, Paprika, Gurken, Mais, Kidney - Bohnen)

12,00 € pro Person

mit Dessert 13,50 € pro Person

Buffet 2

(Mindestbestellmenge ab 30 Personen)

*Spießbraten mit Schmorzwiebeln
Hähnchenbrustfilet an Frühlingszwiebelrahmsauce*

Schmörchen

Nudeln

bunte Gemüseauswahl

Blattsalat und Salat Mix

(Tomaten, Paprika, Gurken, Mais, Kidney - Bohnen)

12,00 € pro Person

mit Dessert 13,50 € pro Person

Buffet 3

(Mindestbestellmenge ab 30 Personen)

*Krustenbraten „Natur“ oder Gepökelt
Halbierte gegrillte Hähnchenkeulen*

Schmörchen

Nudeln

bunte Gemüseauswahl

Blattsalat und Salat Mix

(Tomaten, Paprika, Gurken, Mais, Kidney - Bohnen)

12,00 € pro Person

mit Dessert 13,50 € pro Person

Buffet 4

(Mindestbestellmenge ab 30 Personen)

*Schnitzel vom Schwein
mit hausgemachter Champignonrahmsauce und
hausgemachter Zigeunersauce
Halbierte gegrillte Hähnchenkeulen*

Schmörchen

Kroketten

bunte Gemüseauswahl

Blattsalat und Salat Mix

(Tomaten, Paprika, Gurken, Mais, Kidney - Bohnen)

12,50 € pro Person

mit Dessert 14,00 € pro Person

Buffet 5

(Mindestbestellmenge ab 30 Personen)

*Schweinefiletmedaillons an Pfefferrahmsauce
Rindergeschmetzeltes in Champagnersenfrahmsauce*

Kartoffelgratin

Schmörchen

Bandnudeln

bunte Gemüseauswahl

Blattsalat und Salat Mix

(Tomaten, Paprika, Gurken, Mais, Kidney - Bohnen)

zwei Dressings

15,00 € pro Person

mit zwei Desserts 16,50 € pro Person

Buffet 6

(Mindestbestellmenge ab 40 Personen)

*Rinderschmorbraten
Hähnchenfilet auf Frühlingsrahmsauce
Kräuterbraten vom Schweinerücken mit Ceshewkernen*

*Kartoffelgratin
Schmörchen
Bandnudeln*

*bunte Gemüseauswahl
Salatbuffet
und drei Dressings*

*Herrencreme
Mascarpone mousse mit Erdbeermarmelade*

18,50 € pro Person

Buffet 7

(Mindestbestellmenge ab 40 Personen)

*Schweinefiletmedaillons auf Pfefferrahmsauce
Zander und Lachs auf Blattspinat mit Weißweinschaumsauce
Hähnchenfilet mit geschmorten Champignons*

*Patato Wellino
(halbierte Kartoffeln mit mediterranen Kräutern)
Zitronenreis
Schupfnudeln*

*bunte Gemüseauswahl
Salatbuffet und drei Dressings*

*Mousse au chocolat
Schwarzwaldcreme*

18,50 € pro Person

Buffet 8

(Mindestbestellmenge ab 40 Personen)

*Burgunderbraten vom Rind
Hähnchenbrustfilet auf Frühlingsrahmsauce
Schweinelendchen auf Pfefferrahmsauce*

*Kartoffelgratin
Schmörchen
Bandnudeln*

*bunte Gemüseauswahl
Salatbuffet
(bunte Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Mais, Kidneybohnen)
und drei Dressings*

*Herrencreme
Mascarpone mousse mit Erdbeermark*

18,50 € pro Person

Buffet 9

(Mindestbestellmenge ab 40 Personen)

*Rinderschmorbraten „Boeuf a la Mode“
(mit Möhren, Prinzessbohnen, Kohlrabi in der Sauce gegart)
Gegrillte Entenkeulen auf Orangensauce
Lammkeulenbraten mit frischen Rosmarin und Thymian*

*Kartoffelgratin
Kroketten
Schupfnudeln*

*Gemüse der Saison
Salatbuffet und drei Dressings*

*Vanillequark mit Roter Grütze
Herrencreme*

19,50 € pro Person

Buffet 10

(Mindestbestellmenge ab 40 Personen)

Tafelspitz mit Gemüse Julienne und hausgemachte Remouladen- oder Meerrettichsauce

(auf Wunsch mit beiden Saucen zum Aufpreis von 0,30 € pro Person)

Hähnchenfilet im Schinkenmantel auf Kräuterrahmsauce

*Geschmetzeltes vom Schwein „Stroganoff Art“
mit Champignons, Kochschinken und Gewürzgurken*

halbierte Schmorkartoffeln

Petersilien Kartoffeln

Bandnudeln

bunte Gemüseauswahl

Salatbuffet und drei Dressings

Zwei Desserts nach Wahl

19,50 € pro Person

Buffet 11

(Mindestbestellmenge ab 50 Personen)

*Rinderschmorbraten „Esterhazy“ mit feinen Gemüsestreifen
Barberieentenbrust an Orangen - Kumquat - Sauce
Schweinefiletmedaillons mit frischen Austernpilzen
Butterfischsteaks an Limettenschaum*

Schmörchen

Gemüserais

Kroketten

Bandnudeln

Gemüse der Saison

*Großes Salatbuffet mit Blattsalaten, Paprika, Tomaten, Gurken, Karotten,
Mais, Kidneybohnen, Sojasprossen, Crunchy Mix
und drei Dressings*

Limonen - Joghurt - Mousse mit Fruchtmark

Herrencreme

Mousse au chocolat

24,50 € pro Person

Buffet 12

(Mindestbestellmenge ab 50 Personen)

*geschmortes falsches Filet vom Rind an pikanter Sauce
Schweinefiletmedaillons auf Pfefferrahmsauce
Zander und Lachs auf Blattspinat mit Weißweinschaumsauce
Hähnchenfiletgeschmetzeltes mit Champignons und Frühlingszwiebeln*

*Kartoffelgratin
Schmörchen
bunter Reis
hausgemachte Spätzle*

*bunte Gemüseauswahl
großes Salatbuffet mit Blattsalaten, Paprika, Tomaten, Gurken, Karotten,
Mais, Kidneybohnen, Sojasprossen, Crunchy Mix
und drei Dressings*

*Mousse au chocolat
Schwarzwaldcreme
Pina- Colada- Mousse mit frischer Ananas*

24,50 € pro Person

Bayrisches Buffet

(Mindestbestellmenge ab 30 Personen)

bayrischer Wurstsalat mit Käsestreifen
würziger Obatzda

(Camembert, Zwiebeln, Paprika, Kümmel, Frühlingszwiebeln und frischen
Kräutern)

Rohkostsalate mit Kartoffel- Speck- Dressing

Fleischkäse- Krautwickeln mit Käse überbacken
gepökelter Krustenbraten
bayrische Weißwürstchen mit süßem Senf

warmer Speckkartoffelsalat
hausgemachte Semmelknödel

Bayrische Creme mit Pflaumen Chutney

18,50 € pro Person

Grillbuffet 1

(Mindestbestellmenge ab 30 Personen)

Nackensteaks
Bauchscheiben
Putensteaks
Grillwürstchen
Käseknacker

Schmörchen
Nudelsalat
Kartoffelsalat

Salatbuffet
mit 3 verschiedenen Dressings

Brotkorb
mit Kräuterbutter & Butter

Diverse Dipp Saucen

Herrencreme

15,00 € pro Person

Grillbuffet 2

(Mindestbestellmenge ab 40 Personen)

Nackensteaks
Grillfackeln
Cevapcici
Geflügelspieße
Gemüsespieße
Grillwürstchen
Käseknacker
Lachsfilet in Folie

Schmörchen
Folienkartoffeln mit Kartoffelcreme

Nudelsalat, Kartoffelsalat
Salatbuffet
mit 3 verschiedenen Dressings

Brotkorb mit Kräuterbutter & Butter

Diverse Dipp Saucen

Herrencreme
Limonen - Joghurt Mousse mit Fruchtmark

19,00 € pro Person

Grillbuffet Alina

(Mindestbestellmenge ab 50 Personen)

Cantaloupe Melone mit luftgetrockneten Schinken

Mediterranes Gemüse mit Mozzarella - Kugeln

Anti - Pasti

(Tomaten, Oliven, gefüllte Mini - Paprika, Schafskäse - Creme usw.)

Tomate - Mozzarella - Spieße mit Basilikum Pesto

Vom Grill:

Mini Rumpsteaks

Schweinefiletspieße

Hähnchenfiletspieße

Garnelenspieße

Lachsfilet in Folie

Datteln im Speckmantel

Aus der Grillpfanne:

Geschmorte Champignons mit Zwiebelstreifen

Geschmortes Gemüse

(Paprika, Zucchini, Zuckerschoten, Karotten, Cocktail - Tomaten, Zwiebeln)

Schmörchen

Kartoffelgratin

Folienkartoffeln mit Kartoffelcreme

Bärlauch - Creme, Knoblauch - Creme, Aioli, Grillsaucen

Salatbuffet mit 3 verschiedenen Dressings

Herrencreme

Mousse au chocolat

Mascarpone mousse mit Fruchtmark

44,50 € pro Person

Herzhaftes Buffets

Mindestbestellmenge ab 10 Personen

(Preise gelten pro Person)

Grünkohl

untereinander mit Mettwürstchen 7,50 €

Weißkohl

untereinander mit Kassler 8,00 €

Möhren

untereinander mit gebratener Blutwurst 8,00 €

Kassler

Dicke Bohnen und Kartoffeln 8,00 €

Spießbraten

an Zwiebelsauce
mit Blumenkohl und Schmörchen 9,50 €

Putenbruststeak

auf Lauchrahmgemüse mit Salzkartoffeln 9,50 €

Krustenbraten

an pikanter Sauce
mit Speckbohnen und Schmörchen 10,00 €

Mini Haxen

Sauerkraut und Kartoffelpüree 11,00 €

Zwei Schnitzel vom Schwein

an Champignonrahm- oder Paprikasauce
mit Salzkartoffeln und Salat 11,50 €

Schweinerückenbraten

an Schmorzwiebeln

mit Gemüseauswahl und Kartoffelgratin

11,50 €

Schweinerouladen gefüllt

mit Schinken, Tomaten, Schafskäse und frischen Kräutern

dazu Broccoli und Kartoffelgratin

12,00 €

Rinderschmorbraten

an Rotweinsauce

mit Marktgemüsen und Röstitalern

12,50 €

Rinderrouladen

mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln

12,50 €

Rindersaftgoulasch

mit Rosenkohl und Salzkartoffeln

12,50 €

Schweinelendchen

an Pfefferrahmsauce

mit Blumenkohl & Broccoli dazu Kartoffelkroketten

13,00 €

"Tafelspitz"

- gekochtes Rindfleisch-

an Meerrettichsauce oder Remoulade

mit Salzkartoffeln und Salat

13,00 €

Gegrillte Maispoulardenbrust

an Orangensauce

mit Gemüseauswahl und Kartoffelgratin

13,50 €

Eintöpfe & Partysuppen

Preise je 0,5 Liter



Erbsensuppe

mit Mettwurstscheiben

3,50 €

Linsensuppe

mit gepökeltem Schweinefleisch

3,50 €

Rheinische Kartoffelsuppe

mit Mettwurstscheiben

3,50 €

Sauerkrautsuppe

mit gebratenem Hackfleisch

3,50 €

Käse-Lauch-Suppe

mit gebratenem Rinderhackfleisch

3,50 €

Tomatisierte Bunte Bohnensuppe

mit gebratenem Hackfleisch

weißen Böhnchen, Kidney- und grünen Bohnen

3,50 €

Goulaschsuppe

mit reichlich Fleisch

4,25 €

Rindfleischtopf mit Rotwein

mit Kohlrabi, Möhren und reichlich Fleisch

4,25 €

Pasta-Gerichte

Mindestbestellmenge ab 10 Personen

Preise gelten pro Person

Lasagne

mehrere abwechselnde Schichten Nudelplatten,
Bolognese, Bechamelsauce und Parmesan, überbacken 7,00 €

Blattspinat- Nudel- Auflauf

mit Cherrytomaten und Käse überbacken 8,00 €

Hähnchen- Nudel- Pfanne

gebratene Hähnchenbruststreifen
mit viel frischem Gemüse, Bandnudeln,
frischen Kräutern und Olivenöl 10,00 €

Nudel- Arrabiatta

Bandnudeln an Tomatensauce
mit Chilichoten, Parmesan und Hähnchenstreifen 10,00 €

Lachsnudeln

Würfel vom frischen Lachs mit Bandnudeln,
Broccoliröschen und Zuckerschoten
an Weißweinrahmsauce 10,50 €

Nudel- Arrabiatta

Bandnudeln an Tomatensauce
mit Chilichoten, Parmesan und Garnelen 11,50 €

Garnelen- Pasta- Pfanne

Bandnudeln an Rahmsauce
mit Garnelen und frischem Gemüse 12,50 €

feine Vorspeisesuppen

Preis je Portion

Champagner- Senfrahmsuppe
mit Gemüsejulienne

3,50 €

Rinderkraftbrühe
mit Einlage

4,25 €

Zuckerschotencremesuppe
mit Räucherlachsstreifen

4,50 €

Rahmsuppe vom frischen Fenchel
mit Eismeergarnelen

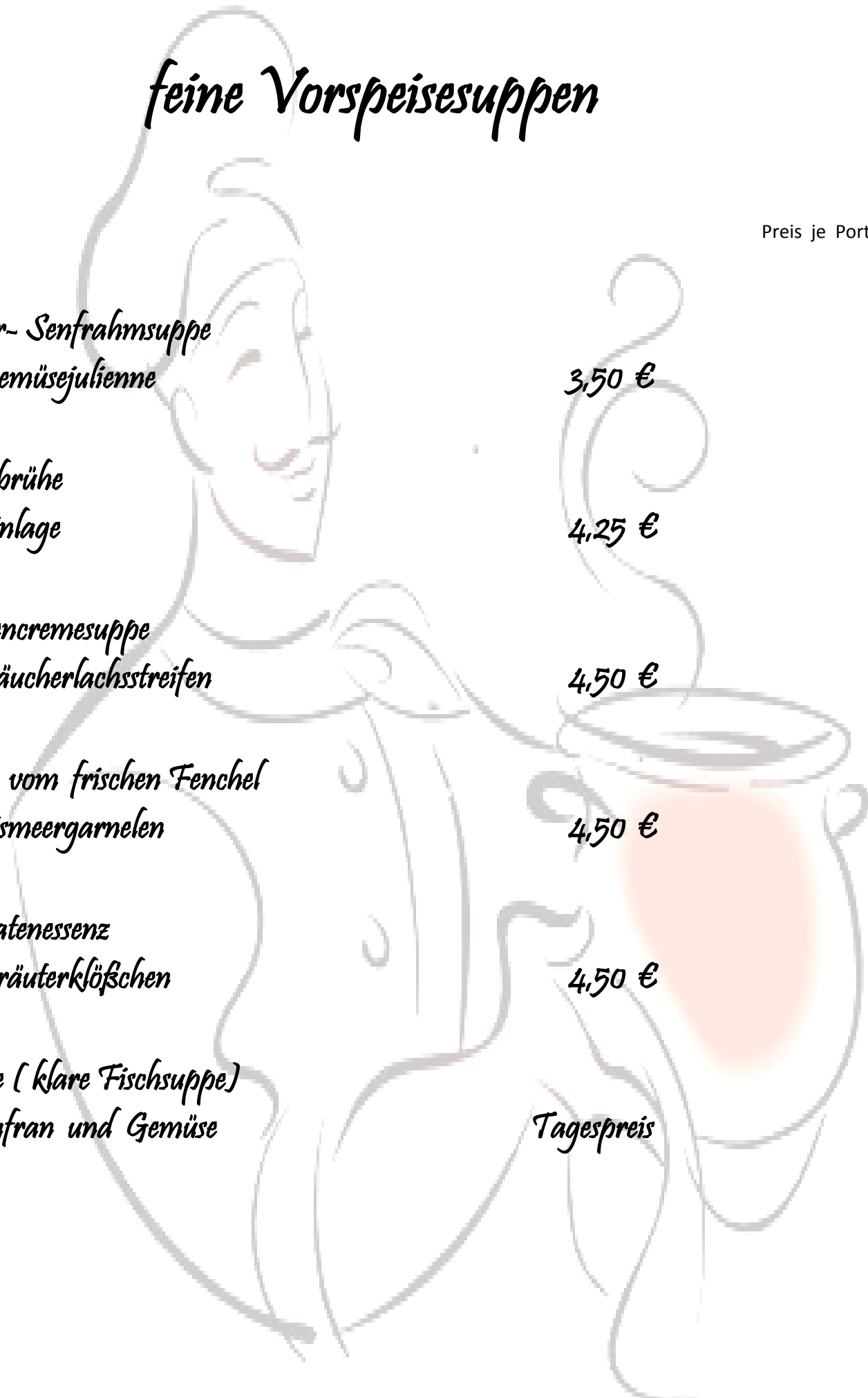
4,50 €

Klare Tomatenessenz
mit Kräuterklößchen

4,50 €

Bouillabaisse (klare Fischsuppe)
mit Safran und Gemüse

Tagespreis



Die angegebenen Preise verstehen sich in Euro und pro Person. Sie enthalten die Mehrwertsteuer in der gesetzlich vorgegebenen Höhe.

Alle Buffet - Angebote sind Personenzahl bezogen, gegen Aufpreis aber auch für eine geringere Personenzahl bestellbar.

Kommt es zu einer geringeren Personenzahl als in unserer Absprache vereinbart, kann sich der angebotene Preis erhöhen oder es wird eine Änderungen des Buffets durchgeführt (Austausch oder Verringerung der Auswahl).

Bitte sprechen Sie dieses spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung mit uns ab.

Danach berechnen wir den vollen Umfang.

Bei einer Überschneidung des Zeitraums von 120 Tagen zwischen Auftragsannahme und Veranstaltungsbeginn, behalten wir uns das Recht vor, eine Preisänderung vorzunehmen.