



Brunch Buffet

Gemischter Brotkorb mit Brötchen, Croissants, Röggelchen,

Grau- und Schwarzbrot

Butter und Margarine

Auswahl an Konfitüren

Müsli und Cornflakes

Joghurt und Quark

Rührei

Gemischter Aufschnitt und Schinken

Käseauswahl

Roastbeef, kalt aufgeschnitten mit Remouladensauce

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings

Warm:

Putengeschnetzeltes in Champignon-Rieslingsauce mit Reis

Frischer Obstsalat

Preis pro Person 21,50 €



Kölsches Buffet

Gulaschsuppe

Partyfrikadellen

Sülzplatte mit Remouladesauce

Salat der Saison mit verschiedenen Dressings

Käse Wurstsalat

frisches Mett

Warm:

warmer Speck-Kartoffelsalat

Himmel un Ääd

Kasseler mit Sauerkraut

Dicke Bohnen mit Speck und Salzkartoffeln

Mittelalter Gouda mit Brie und Trauben

Brotauswahl

Butter und Schmalz

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Preis pro Person 27,50 €



Rheinisches Buffet

Reibekuchen mit Räucherlachs und Kräutercreme

Krautsalat

Sülzplatte mit Remoulade

Warm:

Speck-Kartoffelsalat

Ganzer Leberkäs am Buffet geschnitten, dazu süßer Senf

Bierbraten

Bratkartoffeln

Käsebrett

Brotauswahl

Butter und Schmalz

Mandelcreme mit Aprikosensauce

Preis pro Person 29,50 €



Rustikales Buffet

Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettwurst

Wacholderschinken auf Melonenschiffchen

Schweinemedallions mit Früchten garniert

Hähnchenbrustfilets in der Mandelkruste mit Asia Dip

Rosa gebratenes Roastbeef, kalt aufgeschnitten mit Remoulade

Tomatensalat mit Mozzarellakugeln

Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings

Warm:

Krustenbraten am Buffet tranchiert

Kartoffel-Lauchgratin

Dunkelbiersauce

Internationale Käseauswahl

Brotkorb

Butter und Schmalz

Rote Grütze mit Vanillesauce und Sahne

Preis pro Person 33,90 €



Spanferkel Buffet

Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettwurst

Wacholderschinken auf Melonenschiffchen

Schweinemedallions mit Früchten garniert

Hähnchenbrustfilets in der Mandelkruste mit Asia Dip

Rosa gebratenes Roastbeef, kalt aufgeschnitten mit Remoulade

Tomatensalat mit Mozzarellakugeln

Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings

Warm:

Spanferkel, gegrillt direkt auf der Terrasse

Kartoffel-Lauchgratin

Dunkelbiersauce

Internationale Käseauswahl

Brotkorb

Butter und Schmalz

Rote Grütze mit Vanillesauce und Sahne

Preis pro Person 37,90 €



Festtags Buffet

Minestrone

Antipasti-Platte

Nordische Räucherfischvariation

Griechischer Bauernsalat

Französisches Buttergemüse kalt

Warm:

Kalbsgeschnetzeltes Mailänder Art mit Tagliatelle
Roastbeef, englisch, am Buffet tranchiert, serviert mit
Sauce Bearnaise und Bratkartoffeln

Europäische Käseauswahl

Brotvariation

Butter und Schmalz

Bayrisch Creme

Tiramisu

Preis pro Person 45,50 €



Grill Buffet

Rosmarinkartoffeln,
Ratatouille-Gemüse,
Maiskolben mit Butter,
Baked Potatoes mit Sour Creme

Mediterraner Kartoffelsalat,
Spagetti-Pesto-Salat mit Kirschtomaten,
Rucola-Salat mit Mozzarrellinis, Parmesan-Dressing und Nüssen,
Antipasti misto mit gebeiztem Orangenlachs

Salimbocca vom Zander,
Hot-Ananas-Gambasspieße,
Zitronenhuhn mit Tymian,
Chorizo Wurst,
Lamm-koteletts,
kleine Rindersteaks,
mediterrane Fleischspieße,

auf dem Grill frisch aufgeschlagene Zabaione mit Himbeeren
Maracujacreme

Zu dem Buffet reichen wir Ihnen Stangenbrot, Ciabatta,
Kräuterbutter, sowie diverse Grillsaucen

Preis pro Person 36,50 €