

Klassisches Buffet

Salatbuffet mit verschiedenen Rohkostsalaten | Blattsalate | angemachte Salate | Dressings
Brotkorb | Butter

Champignoncremesuppe

Tafelspitz | Bouillonkartoffeln | Meerrettichsoße
Gedünsteter Lachsriegel | Gemüsestroh | Reis | Kräuterrahmsauce
Vegetarische Ravioli gefüllt mit Spinat Ricotta | Kräutersauce

Panna Cotta | Fruchtsoße
Schokoladencreme

Preis pro Person: 29,50 Euro

Vegetarisches Buffet

Salatbuffet mit verschiedenen Rohkostsalaten | Blattsalate | angemachte Salate | Dressings
Brotkorb | Butter

Karotten-Ingwer-Kokossuppe

Gefüllte Paprikaschote mit Feta überbacken | Reis | Tomatensoße
Schupfnudel-Gemüsepfanne
Pasta | Kirschtomaten | Pesto

Rote Grütze | Vanillesauce
Buttermilchknödel

Preis pro Person: 27,50 Euro

Schlemmerbuffet

Verschiedene Rohkostsalate | Blattsalat | Dressings
Verschiedene angemachte Salate von klassisch bis orientalisch
Räucherfischplatte
Brotkorb | Butter

Schweinemedallion | Marktgemüse | Kartoffeltimbale | Orangen-Pfeffer Soße
Zanderfilet | gedünsteter Porree | Karotten | Wildreis | Dill-Senf-Soße
Gefüllte Zucchini mit Käse überbacken | Paprikasoße

Käseplatte

Tiramisu
Griechischer Joghurt | Waldbeeren

Preis pro Person: 34,50 Euro

Fingerfoodbuffet

Pasta Spieß (Gefüllte Nudelsäckchen | getrocknete Tomaten | Mini-Mozzarella)
Pikanter Pastrami-Mozzarella-Spieß (Pastrami | Mozzarella | Paprini)
Quinoasalat (roter und weißer Quinoa | gelbe und rote Paprika | Karotten | Mango | fruchtiges Dressing)
Zartweizensalat mit Cashewkernen (Zartweizenkörner | Zucchinischeiben | rote und gelbe Paprikawürfel | rote Zwiebeln | geröstete Cashewkerne | pikantes Dressing)
Wrapvariation:
Wrap „Chicken Curry“ (Tortilla | Currysoße | Hähnchenstreifen | Endiviensalat | Radicchio)
Wrap „Spicy Tuna“ (Spinat Tortilla | Asia Dip | Paprika | Thunfisch | Endiviensalat | Radicchio)
Wrap „Tomate-Mozzarella“ (Tomaten-Wrap | Pestocreme | Endiviensalat | Radicchio | Tomate | Mozzarella)
Brot und Butter

Chicken Wings | Sweet Chili Dip
Mini-Flammkuchen (Elsässer Art mit Speck | Zwiebeln und Griechischer Art mit Hirtenkäse | Peperoni)
Gebackene Garnelen (Knoblauchgarnelen | würziger Dip)

Muffin Auswahl (Cappuccino | Cheesecake | Cocos)
Creme von Johannisbeere und Himbeere

Preis pro Person: 26,00 Euro (13 herzhaftes Teilchen + 2 süße Teilchen)

Saisonales Buffet (Frühling) **01. März bis 31. Mai**

Salatbuffet aus verschiedenen Gemüsesorten wie Champignons | Chinakohl | Artischocken | Fenchel | Kohlrabi | Radieschen | Spinat | Süßkartoffeln | Zuckerschoten | Kresse | Auswahl an Blattsalaten | Dressings
Brotkorb | Butter

Spargelcremesuppe

Gebratene Maispoularde | Gemüse von Spargel, Karotte, Zuckerschoten | Petersilienkartoffel
Gedünstete Kabeljau Loins | Pak Choi | Kirschtomaten | Duftreis | Bärlauchsoße
Spinat Ricotta Ravioli

Erdbeer Küchlein
Rhabarbercreme

Preis pro Person: 32,50 Euro

Saisonales Buffet (Sommer) **01. Juni bis 31. August**

Salatbuffet mit einer Auswahl an Blattsalaten wie Batavia | Eichblatt | Eisberg
Verschiedene angemachte Salate der Saison | Dressings
Thunfischsalat
Brotkorb | Butter

Maiscremesuppe

Kalbsblankett | Marktgemüse | Tagliatelle
Buntbarschfilet mit Butterkruste | Basmatireis | Basilikumsoße
Gnocchi à la Ratatouille

Marillenknödel | Beeren-Vanille-Soße
Creme von der Johannisbeere und Himbeere

Preis pro Person: 32,50 Euro

Wahlweise: 2 Gang Menü oder Buffet – 20,50 € pro Person
3 Gang Menü oder Buffet – 23,50 € pro Person
4 Gang Menü oder Buffet – 27,50 € pro Person

Saisonales Buffet (Herbst)

01. September bis 30. November

Salatbuffet aus verschiedenen Gemüsesorten wie Rote Beete | Rotkohl | Süßkartoffeln | Weißkohl | Knollensellerie | Chinakohl | Champignons | Petersilienwurzel | Feldsalat | Chicorée | Dressings
Heringssalat
Brotkorb | Butter

Kürbiscremesuppe

Wildschweinragout | Rosenkohl | Kartoffel-Sellerie-Gratin
Pochiertes Lachsfilet | Porree Gemüse | Wildreis | Meerrettichsoße
Schupfnudelpfanne | Wurzelgemüse | Pilze | Petersilienpesto

Apfeltarte | Vanillesoße
Haselnusscreme

Preis pro Person: 32,50 Euro

Saisonales Buffet (Winter)

01. Dezember bis 28. Februar

Salatbuffet aus verschiedenen Gemüsesorten wie Artischocke | Aubergine | Blumenkohl | Bohnen | Brokkoli | Fenchel | Mais | Paprika | Möhren | Dressings
Flusskrebse
Geflügelsalat
Brotkorb | Butter

Maronensuppe

Tranchen von der Entenbrust | Rotkohl | Klöße | Bratensoße
Gebratenes Zanderfilet | Rahmwirsingkohl | Süßkartoffelpüree | Kräuterrahmsoße
Blumenkohlbratlinge | Tatar Soße

Walnuss Brownie
Zwetschgen Mousse

Preis pro Person: 32,50 Euro

Wahlweise: 2 Gang Menü oder Buffet – 20,50 € pro Person
3 Gang Menü oder Buffet – 23,50 € pro Person
4 Gang Menü oder Buffet – 27,50 € pro Person

Grillbuffet

Verschiedene Salate:

Blattsalate | Tomaten | Gurken
Kartoffelsalat | Nudelsalat
Angemachte Salate
Balsamico Dressing | Joghurt Dressing
Brot- und Brötchenauswahl
Kräuterbutter

Auswahl vom Grill:

Marinierte Nackensteaks vom Schwein
Rostbratwurst
Gegrilltes Hähnchen

Maiskolben
Schafskäsepäckchen

Verschiedene Grillsoßen | Ketchup | Senf

Rote Grütze | Vanille Soße

Preis pro Person: 24,00 Euro
Mindestens 20 Personen, maximal 50 Personen