

Buffet „Edel“

Kalt

*Roastbeef mit Sauce Tartar
Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich
Shrimps Cocktail
Pulposalat
Ganzer Lachs
Serrano und Parmaschinken
Spargelsalat
Meeresfrüchtesalat
Fischterrinen mit Grüne Sauce
Gekochte Garnelen mit div. Saucen
Räucher und Graved- Lachs Dillsenfauce
Div. Blattsalate mit ver. Dressings*

Suppe

*Fischsuppe „ Bouillabaise „
Rinderkraftbrühe mit Merkklösschen*

Warm

*Rinderfiletmedaillons in Pfefferrahm
Schweinelendchen in Waldpilzsauce
Seeteufelrücken mit Kräutern aus dem Ofen*

*Salzkartoffeln , Bratkartoffeln
Gemüse der Saison*

Käse

*Käsespezialitäten aus Frankreich
Weintrauben*

Dessert

*Tiramisu
Creme Caramel
Exotische Obstplatte*

p.P.37,90€ ab 40 pers.

Buffet „Rustikal“

Kalt

Schlachter Platte

(Blutwurst , Mettwurst , Fleischwurst usw.)

Käse Platte

(Brie , Altgauda , Ziegenkäse und div. Franz. Käse)

Rheinische Sülze mit Remoulade

Hähnchenunterkeulen

Frikadellen mit D`Senf

Fleischwurstsalat

Nudelsalat

Krautsalat

Kartoffelsalat

Matjesfilets mit Zwiebelringe

Suppe

Rindfleischsuppe mit Markklösschen

Warm

Kassler oder Krustenbraten

Sauerkraut , Kartoffelpüree

Fischragout

Reis , Gemüse der Saison

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Obstsalat

Mousse au Chokolade

p.P. 27,90€

ab 30 pers.

Buffet „Italien“

Kalt

Tomaten und Mozzarella

Anti Pasti Misto

(Auberginen , Zucchini , Paprika usw.)

Vitello Tonnato

Melonenschiffchen mit Parma

Bauernsalat mit Feta Käse

Salat Capriciosa

Gefüllter Avocado

Italienische Wurst und Schinkenplatte

Meeresfrüchtesalat

Marinierte Artischocken

Salat von Rigatonis und Shrimps

Div. Blattsalate mit Balsamico Dressing

Suppe

Minestrone

Warm

Saltimbocca

Schweineschnitzel gefüllt mit Parma und Salbei

Tortellini in Schinken und Champignonrahm

Lachslasagne mit Spinat

Rosmarinkartoffeln

Paprikagemüse

Dessert

Tiramisu

Panna Cotta

Profiteroles

p.P. 31,90€ ab 30 pers.

Flying Büffet

Sektempfang

Diverse Canapes z.B. Räucherschinken , Räucherlachs , Roastbeef usw.

*Vitello Tonnato
Kalbsrücken in Thunfischsauce
Duo vom Thunfisch und Lachstartar
mit KetaKaviar
Gebeizter Lachs
mit Honigsenfauce
Meerresfrüchtesalat
mit Cherrytomaten und Staudensellerie
Shrimpscocktail
mit Exotischen Früchten
Räucherlachs
mit Reibeküchlein
Riesengarnele
im Reisnudelnest und Grünerspargel
Jakobsmuschel
in süß-scharfe Sauce
Pangasiusfilet
auf Lauchgemüse
Lachsfilet
an Safransauce auf Blattspinat
Lammkotelette
Rosmarindrillinge
Entenbrust-tranchen
Honigkruste und süße Chilisauce
Rinderfilet
am stück gebraten Thymianjus
Creme Caramel
Beerencreme
Mouse au Chockolate
mit Himbeermark
Limettensorbet
mit Exotischen Früchten*

*p.P 29€
ab 100 pers.*

Kleine Speisekarte

Gesellschaften

Kl. Fischsuppe
4,50€

Kl. Schafskäse
4,90€

Kl. Babycalamares
6,90€

Matjessalat mit Schwarzbrot
6,90€

Babycalamares mit Aioli
8,90€

Tagliatelle mit Räucherlachs in Rahmsauce
12,90€

Spaghetti Meeresfrüchte
12,90€

Salat mit Hähnchenbruststreifen in süß-scharfer Sauce
11,90€

3 Matjesfilets mit Hausfrauensauce und Salzkartoffeln
9,50€

3 Matjesfilets mit Creme fraiche und Reibekuchen
10,50€

Fischteller mit Kräutern aus dem Ofen
16,90€

Rotbarschfilet mit Kräuterbutter
12,90€

Lachsfilet mit gebratenen Pfifferlingen
16,90€

Schnitzel mit Pfifferlingen in Rahm
13,90€

Schweinelendchen mit Pfifferlingen in Rahm
16,90€

Rumpsteak mit Pfeffersauce
17,90€

Zu allen Fisch- und Fleischgerichte servieren wir 2 Beilagen inklusive