



Buffetvorschläge

Lunch Buffet

Vorspeisen und kalte Gerichte

Schinkenauswahl mit Melone
Lachs Variationen aus dem Rauch mit Honig Senf Dip
Forellenfilets mit Meerrettich
Kalbstafelspitz mit Pesto und Tomaten

Warme Gerichte

Sonntagsbraten vom Rind oder Schwein
Buttergemüse und Kartoffelbrei
Gebratenes Zanderfilet auf Marillenkraut

Salate

Blattsalate, Feldsalat, Eisbergsalat, Eisbergsalat
mit Shrimps
Vinaigrette, Kräuter Dressing

Desserts

Birnen Tarte mit Vanilleschaum
Mousse au Chocolat
Rote Grütze
Vanilleeis

Brot und frische Brötchen

Butter und Frischkäse

29,50 € pro Person

Traumbhochzeits - Buffet

Vorspeise und kalte Gerichte

Wachauer Winzerpastete mit Traubensalat
Gegrillte Melone mit Serranoschinken
New York Pastrami Sandwich
Lachstatar auf Sylter Schwarzbrot
Terrine von Zander und Bachsabling
Carpaccio von Rinderfilet mit Parmesan
und feinem Olivenöl
Scampi in Ibericospeck gebacken

Warme Gerichte

Kalbsrücken am Stück gebraten
Sommergemüse und Kartoffelmuffin
Lachsschnitte in Kräuterrahmsauce Gemüsereis

Salate

Mangoldblättchen, Wiesensalate, Eichblattsalat,
Lollo Rosso, Lollo bianco, Latuga,
French Dressing, Kräuterdressing, Honig-Senf Dressing

Desserts

Salat von frischen Früchten
Cappuccino von Bitterschokolade
Apfel und Birnen Tarte mit Crème Fraîche
Mousse von Tahiti Vanille
kleine Küchlein von Zitrone
und Bitterschokolade mit Rosenblättern

Kleine französische Käseauswahl

Brotauswahl mit Hibiskussalzbutter, Kräuterbutter,
Frischkäse Dip, Ajoli, Olivenöl, Tomaten-Knoblauch Dip

47,50 € pro Person



Buffetvorschläge

Niederrheinisches Buffet

Vorspeise und kalte Gerichte

Matjesfilets mit Apfelmeerrettich
Kasselerbraten mit Essiggemüse
Lachs in Weizenkorn gebeizt mit Honigsensauce
Kartoffelsuppe mit Mettwürstchen

Warme Gerichte

Krustenbraten mit Kartoffel-Specksalat
Putengulasch mit Butterspätzle
Kartoffel und Wurzelgemüsepfanne

Salate

Niederrheinische Salatmischung
mit Düsseldorfer Löwensenf Dressing

Desserts

Apfelkuchen mit Vanilleschaum
Rote Beerengrütze
Vanilleeis
Topfenmousse

Frischkäse mit Gartenkresse
Bauernbrote mit Schmalz und Kräuterbutter

27,50 € pro Person

Rennbahn Buffet

Vorspeise und kalte Gerichte

Artischockensalat mit Tomaten, Oliven, Tomaten
und Krebschwänzen
Bretonische Pastete auf Apfel – Mangosalat
Feldsalat mit Entensülze
Hausgebeizter Lachs in Aquavit mit Avocado und Orangen

Warme Gerichte

Roastbeef am Stück gebraten
Saisongemüse und Kartoffelgratin
Poulardenbrust in Prosecco und Rosmarin
Hochzeitsnudeln und Gemüsewürfel

Salate

Eisbergsalat, Feldsalat, Kräutersalate
Vinaigrette mit Olivenöl
Basilikum-Dressing
Tomaten Dressing
Matjessalat mit grünen Bohnen und Speck

Desserts

Mousse au Chocolat
Topfenmousse mit Erdbeeren
Zitronenkuchen und Schokoladenkuchen
Obstsalat von frischen Früchten

Feine Brotauswahl

Kräuterbutter, gesalzene Butter, Ajoli, Senf Honig Dip,
Salza Dip

37,50 € pro Person



Buffetvorschläge

Italienisches Buffet

Vorspeise und kalte Gerichte

San Daniele Schinken aus Parma mit Melone
Frutti di Mare mit Olivenöl aus der Toskana
Lachs in Limonenöl mit Avocado und Orangen
Rindfleisch-Carpaccio mit Rucola und Parmesan
Salat Caprese (Tomate, Mozzarella, Basilikum)

Warme Gerichte

Rindfleisch in Barolo mit Safranrisotto
Italienisches Putenragout mit Pepperoni und Tagliatelle
Toskanagemüse

Salat

Römersalat, Eisbergsalat, Treviso, Rucola,
Basilikum Dressing, Tomaten Dressing

Desserts

Panna Cotta mit Blaubeeren
Himbeer Tiramisu
Schokoladenbiskuit mit Rosenblättern
Kleine italienische Käseauswahl

Italienische Brotauswahl

Ciabatta, Foccacia, Kräuterbutter,
Frischkäse Dip, Tomaten-Parmesan Dip,
Ajoli, Olivenöl

35,50 € pro Person