



## *Büffet 1*

Klare Gemüsesuppe mit Gemüseeinlage, in Schüsseln serviert

Rinderbraten  
Schweinebraten  
Hähnchenschlegel

Rahmsauce  
Bratensauce

Hausgemachte Spätzle  
Ofen Röstkartoffeln

Schinkenplatte  
Schnittkäse ausgarniert mit Trauben

Kartoffelsalat  
Tomatensalat  
Gurkensalat

Verschiedene Blattsalate  
mit drei Dressings

Brotkorb gefüllt mit verschiedenen Brotsorten

Frischer Obstsalat

*Pro Person 26,50 €*

*Kinder 16,50 €*

## *Büffet 2*

Klare Gemüsesuppe mit Gemüseeinlage in Schüsseln serviert

Burgunderbraten  
Spanferkelbraten  
Poulardenbrüstchen frisch aus dem Ofen

Champignonrahmsauce  
Bratensauce

Hausgemachte Spätzle  
Wilde Kartoffeln  
Pariser Karotten

Ausgesuchteschinkensorten  
auf Melonenschiffchen  
Verschiedene Käsesorten angerichtet auf einem Holzbrett

Rindfleischsalat „Teufelsart“  
Kartoffelsalat  
Nudelsalat

Tomaten-, Gurken- und verschiedene Blattsalate mit zwei  
unterschiedlichen Dressings.

Brotkorb gefüllt mit verschiedene Brot- und Brötchensorten

Mousse in Gläsern  
Frischer Obstsalat

*Pro Person 30,50 €*

*Kinder 19,50 €*

## *Büffet 3*

Kräftige Rindersuppe mit Nudeln und Fleischeinlage  
in Schüsseln serviert

Schweinemedallions

Kalbsbraten

Lachssteaks in Zitronensauce

Hähnchenbrüstchen in Tomatensauce aus dem Ofen

Waldpilzsauce

Burgundersauce

Kartoffelgratin

Hausgemachte Spätzle

Blumenkohlröschen, Pariser Karotten

Selbstgemachter Oktopussalat

Auserlesene Fischplatte ausgarniert

Verschiedene Schinken- mit Melonenschiffchen

Verschiedene Käsesorten angerichtet auf einem Holzbrett

Tomaten Mozzarella mit frischem Basilikum

Angemachte Salate

Kartoffelsalat

Bohnensalat

Gemüsesalat

Tomaten-, Gurken- und verschiedene Blattsalate mit drei Dressings

Verschiedene Brot- und Brötchensorten

dazu Butter und Knoblauchquark

Eisbombe mit Früchten

Crème Brûlée

*Pro Person*    **36,50 €**

*Kinder*    **22,50 €**

## *Büffet 4*

Kräftige Rindersuppe mit Markklößchen und Gemüswürfeln,  
in Schüsseln serviert

Schweinefiletmedaillons in Speckmantel  
Panierte Hähnchenbrüstchen  
Lachssteaks in Hummersauce  
Wiener Tafelspitz in Meerrettichsauce

Burgundersauce  
Champignonrahmsauce

Hausgemachte Spätzle  
Wilde Kartoffeln  
Pariser Karotten und Blumenkohlrösschen  
Dünne Bandnudeln

Fischplatten vom gerauchtem Fisch  
Selbstgemachter Oktopussalat  
Verschiedene Schinken- mit Melonenschiffchen  
Verschiedene Käsesorten angerichtet auf einem Holzbrett  
Rosa gebratenes Roastbeef, auf Gemüsebeet  
dazu Sauce Chamberlain  
Caprese ( Tomaten Mozzarella )

Kartoffelsalat  
Putensalat „Hawaii“  
Rindfleischsalat „Texas“ (scharf)

Tomaten-, Gurkensalat und Salate der Saison  
mit drei verschiedene Dressings

Verschiedene Brot- und Brötchensorten,  
dazu Butter und Kräuterquark

Creme Brulee  
Eisbombe „IBM“

***Pro Person 41,50 €***

***Kinder 28,50 €***

# *Büffet 5*

Cremige Gemüsesuppe in Schüsseln serviert

Spanferkel frisch aus dem Ofen  
Milchlamm kross gebraten  
Red Snaper Filet in Knoblauch- Olivenöl  
Rosa gebratenes Rostbrätle  
Hähnchenkeulen gefüllt mit Parmaschinken und  
Mozzarella ( ausgebeint )

Tomatensauce  
Burgundersauce

Dünne Butternudeln  
Ofen Gemüsekartoffeln  
Hausgemachte Spätzle

Antipasti vom Gemüse  
Auserlesene Fischplatten  
Selbstgemachter Oktopussalat  
Caprese (Tomaten, Mozzarella)  
Rosa gebratenes Roastbeef auf Gemüsebeet  
Parmaschinken auf Melone  
Erlesene Käsesorten mit Trauben garniert

Großes Salatbüffet mit  
auserlesene Salate,  
sowie angemachte Salate  
mit verschiedenen Dressings

Eisbombe umlegt mit frischen Früchten  
Verschiedene Mouse in Gläsern

Verschiedene Brot und Brötchensorten mit  
Butter und Kräuterquark

*Pro Person 49,50 €*

*Kinder 30,50 €*