



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

Creme Brulee

Pro Person **36,50 €**

Kinder **22,50 €**

Büffet 4

Kräftige Rindersuppe mit Markklößchen und Gemüsegewürfen,
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 €