

Verehrte Gäste,

im nachfolgenden finden Sie eine Übersicht über unser aktuelles Buffetangebot für Ihre privaten oder geschäftlichen Feiern im Se[h]restaurant. Generell bieten wir unsere Buffets ab 30 Personen an. Sollte bei der nachfolgenden Auswahl noch nichts Passendes für Sie dabei sein, stellen wir für Sie gerne Ihr individuelles Wunschbuffet zusammen. Auch für ein saisonal ausgerichtetes Buffet zögern Sie bitte nicht, uns anzusprechen.

Kleines Partybuffet klassisch:

Herzhafte Gulaschsuppe

*

Hausgemachter Speckkartoffelsalat

*

Nudelsalat mit Schinkenwürfeln und Erbsen

*

Rondell von Tomate & Mozzarella
mit frischem Basilikum

*

Kleine Frikadellen mit sauer eingelegtem Gemüse

*

Kleine Partyschnitzel

*

Brotauswahl mit Kräuterbutter & Schmalz

*

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce

zusätzlich mit:

lauwarmem Krustenbraten in herzhafter Altbiersauce

Kaltes Snackbuffet mediterran

*Hausbrot mit Butter, Kräuterbutter und dreierlei Dip
(hausgemachte Aioli, Auberginenmousse, Olivenpaste)*

*

Sonnengereifte Romatomen mit Mozzarella & Basilikum

*

Marinierte Gemüse

(Bunte Grillpaprika, Champignons, Oliven & Balsamicozwiebeln)

*

Boquerones

(eingelegte Sardellenfilets)

*

Bauernsalat mit Schafskäse

*

*Gebackene Zucchini & Auberginen
mit Limetten-Joghurtdip*

*

Toskanischer Nudelsalat

(Penne, Rucola, getrocknete Tomaten, Kerne)

*

*Melonenschiffchen mit spanischem Landschinken,
Mailänder Salami & luftgetrocknetem Coppa*

Buffet „Bootshafen“

Creme von Romatomen mit Sahne und Gin
(auf Wunsch am Tisch serviert)

*

Kalte Speisen

Scheiben von Zucchini & und Auberginen mit getrockneten Tomaten

*

Kartoffelsalat mit Frühlingszwiebeln und Tomaten

*

Mediterraner Nudelsalat

*

Variation von Graved- & Räucherlachs mit Senfdillsauce

*

Schlange von rosa gebratenem Roastbeef mit Rucola & Kirschtomaten

*

Bunte Salate der Saison mit 3 verschiedenen Dressings

*

Gemischte Brotauswahl mit Kräuterbutter und Dips

*

Warme Speisen

Medaillons vom Schweinerücken in Salbeirahm

*

Duett von Lachs und Zander
auf Tomatenbett mit frischen Kräutern und Knoblauch

*

Rosmarinkartoffeln

*

Tomaten- Spaghetti mit frischem Basilikum

*

Saisonale Gemüseauswahl

Dessert

Frischer Obstsalat mit Minze

*

Panna Cotta auf Fruchtsaucen

Toskanisches Buffet

Italiensche Minestrone mit feinen Nudeln
(auf Wunsch am Tisch serviert)

Kalte Speisen

Variation von vegetarischer Antipasti

*

Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella & Basilikum

*

Pennesalat mit Cherrytomaten & Rucola im Balsamicosud

*

Salat von geviertelten Rosmarinkartoffeln mit Speck
und getrockneten Tomaten

*

„Vitello Tonnato“ - Dünne Scheiben von der Putenbrust
in leichter Thunfischmayonnaise mit Kapern

*

Parmaschinken auf Honigmelone

*

Meeresfrüchtesalat mit Fenchel & Staudensellerie,
mit Räucher- & Gravedlachs umlegt

*

Große bunte Salatplatte mit zwei verschiedenen Dressings

*

Brotauswahl mit Kräuterbutter und Mascarpone Dip

*

Warme Speisen

Penne mit Paprika, Zucchini und Cherrytomaten

*

Zander gegrillt auf Basilikumtomaten

*

Saltimbocca von der Pute auf Salbeirahm

*

Rosmarinkartoffeln & Mailänder Risotto

*

Mediterrane Gemüseauswahl

Dessert

Panna Cotta auf Fruchtspiegel

*

Frischer Obstsalat mit Minze

Rheinisches Brauhaus Buffet

Rheinische Kartoffelsuppe mit Lauch und Mettwurst
(auf Wunsch am Tisch serviert)

Kalte Speisen

Fleischwurst – Käsesalat mit eingelegten Gurken

*

Hausgemachter Speckkartoffelsalat

*

Nudelsalat mit Schinkenwürfel und Erbsen

*

Ein Igel aus frischem Schweinemett

*

Gefüllte Matjesröllchen & Bratrollmöpfe

*

Kleine Frikadellen mit sauer eingelegtem Gemüse

*

Bunte Salate der Saison mit 3 Dressings

*

Baguette, Bauernbrot, Kräuterbutter und Griebenschmalz

Warme Speisen

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen und Mandeln

*

Gedämpftes Zanderfilet „Rheinische Art“
mit Wurzelgemüse im Weißweinsud

*

Hausgemachter Rotkohl

*

Dampfkartoffeln

*

Gebratene Schupfnudeln

Dessert

Pumpnickelmousse mit Kirschen

*

Frischer Obstsalat mit Maraschino

Buffet Se[h]restaurant

Weißer Tomatencreme mit gebackenem Basilikum
(am Tisch serviert)

Vorspeisen:

Marinierte Gemüse:

Bunte Ofenpaprika, Champignons, Balsamicozwiebeln, Oliven
*

Orangen-Fenchelsalat mit Vanille
*

Rondell von der Romatomate mit Mozzarella & Basilikum
*

Mediterraner Bauernsalat mit Fetaflocken
*

Schiffchen von der Galia - Melone mit italienischem Landschinken
Mailänder Salami & luftgetrocknetem Coppa
*

Meeresfrüchtesalat mit Staudensellerie & Chili-Limonenvinaigrette
*

Gebackene Auberginen & Zucchini mit Safran-Limetten Dipp
*

Dünne Scheiben vom Kalbstafelspitz mit leichter Thunfischcreme & Kapernäpfeln
*

Brotauswahl, Butter & Dipp's

Hauptspeisen:

Glasierter Kalbsbraten mit Kräuterjus
*

Edelfischragout in milder Safransauce auf feinen Nudeln
*

In Olivenöl geschwenkte Schmetterlingsnudeln mit Rucola, getrockneten Tomaten,
Kernen & Oliven
*

Drillinge mit Knoblauch, Rosmarin & Thymian
*

Blattspinat in Knoblauchbutter
*

Provencalische Gemüsepfanne

Dessert:

Frischer Obstsalat mit feinem Brand
*

Safran-Joghurt mit Trauben & Datteln
(im Glas serviert)
*

Zweierlei Mousse au Chocolat mit Waldfruchtsauce

Gänsebuffet

(saisonal erhältlich von Oktober bis Dezember)

Vorspeisen

Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust

*

Auswahl von Fischen aus dem Rauch

*

Waldorfsalat mit Orangenfilets

*

Variation von Blattsalaten mit Sprossen und Nüssen

*

Bauernbrot mit Gänseschmalz & Kräuterbutter

Hauptspeisen

Knuspriger Gänsebraten mit Apfel-Zwiebeljus

*

Gebackene Äpfel mit Marzipan und Rosinen gefüllt

*

Hausgemachter Rotkohl

*

Rosenkohl mit Speck

*

Kartoffelklöße

*

Gebratene Schupfnudeln

*

Dessert

Pumpnickelmousse mit Schattenmorellen

*

Bayrische Creme mit Bratapfel und Zimt

Brunchbuffet

Gemischte Brot & Brötchenauswahl mit Butter & verschiedenen Dips

*

Quark, Fruchtojoghurt, & Obstsalat, dazu verschiedene Cerealien & Müsli mit Milch,
verschiedene Marmeladen, Nutella & Honig, Wurst- Schinken & Käseauswahl

*

Eierstation mit Rührei & Spiegelei, nach Wunsch frisch zubereitet,
Nürnberger Rostbratwürstchen, gebratene Champignons, Bacon & geschmolzene Tomaten

*

Im Ganzen pochiertes Salm „Bellevue“, umlegt mit Räucherfischen
& Black Tiger-Garnelen mit Zitronengras

*

Auswahl vegetarischer Antipasti

*

Rondell von Tomate & Mozzarella mit frischem Basilikum

*

Rosa gebratenes Roastbeef mit Kräuterrand & hausgemachter Remoulade

*

Saisonale Blattsalate, verschiedene hausgemachte Salate, Dressings

Knusprig gebratener Krustenbraten mit Altbiersauce

*

Sauerbraten „Rheinische Art“

*

Duett von Lachs & Zander auf Spitzkohlgemüse

*

Gemüselasagne

*

Gebratene Schupfnudeln, Petersilienkartoffeln & Kräuterreis

hausgemachter Rotkohl oder Blattspinat mit Knoblauchbutter
sowie gratinierter Brokkoli

Frischer Obstsalat mit Minze

*

Helle & dunkle Mousse au chocolat

*

Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesauce