

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. Für die Sommermonate haben wir auch verschiedenen BBQ-Buffets für Sie Angebot. Außerhalb der Sommersaison bieten wir auch verschiedene saisonal ausgerichtetete 3 & 4 Gänge-Menüs an.

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 hausgemachter Aioli

Sonnengereifte Romatomen mit Mozzarella
& frischem Basilikum

Marinierte Gemüse:
Bunte Grillpaprika, Champignons,
Oliven & Balsamicozwiebeln

Albondigas in würziger Tomatensauce

Bauernsalat mit Schafskäseflocken

Gebackene Zucchini & Auberginen
mit Limetten-Joghurtdip

Toskanischer Nudelsalat
(Penne, Rucola, getrocknete Tomaten, Kerne)

Schiffchen von der Gallia-Melone mit spanischem
Landschinken & Mailänder Salami

Buffet „Bootshafen“

Kalte Speisen

Gebackene Scheiben von Zucchini & und Auberginen
mit Joghurt-Dipp

Kartoffelsalat mit Frühlingszwiebeln und Tomaten

Mediterraner Nudelsalat

Schlange von rosa gebratenem Roastbeef
mit Rucola & Kirschtomaten

Bunte Salate der Saison mit 3 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

Panna Cotta auf Fruchtsaucen

Beerenragout mit Vanillesauce

Toskanisches Buffet

Kalte Speisen

Variation von vegetarischer Antipasti

Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella & Basilikum

Schmetterlingsnudelsalat mit Cherrytomaten & frischem Basilikum
in hellem Balsamicosud

Salat von geviertelten Rosmarinkartoffeln mit
Geröstetem Speck und getrockneten Tomaten

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

Meeresfrüchtesalat mit Fenchel & Staudensellerie,

Große bunte Salatplatte mit zwei Dressings

Brotauswahl mit Butter, Kräuterbutter und Mascarpone-Dip

Warme Speisen

Penne mit Paprika, Zucchini und Cherrytomaten

Zanderfilets gegrillt auf Basilikumtomaten

Saltimbocca von der Pute auf Salbeirahm

Rosmarinkartoffeln & Mailänder Risotto

Mediterrane Gemüseauswahl

Dessert

Hausgemachte Tiramisu

Frischer Obstsalat mit Minze

Rheinisches Brauhaus Buffet

Kalte Speisen

Fleischwurst – Käsesalat mit eingelegten Gurken

Hausgemachter Speckkartoffelsalat

Nudelsalat mit Schinkenwürfel und Erbsen

Käsespieße mit Trauben

Gefüllte Matjesröllchen & Bratrollmöpfe

Kleine Frikadellen mit sauer eingelegtem Gemüse

Baguette, Bauernbrot, Kräuterbutter und Griebenschmalz

Warme Speisen

Krustenbraten mit herzhafter Altbiersauce

Gedämpftes Zanderfilet „Rheinische Art“
mit Wurzelgemüse im Weißweinsud

Leipziger Allerlei

Dampfkartoffeln

Gebratene Schupfnudeln

Dessert

Pumpnickelmousse mit Kirschen

Frischer Obstsalat mit Maraschino

Buffet Se[h]restaurant

Marinierte Gemüse:

Bunte Ofenpaprika, Champignons, Balsamicozwiebeln, Oliven

Rondell von der Romatomate mit Mozzarella & Basilikum

Mediterraner Bauernsalat mit Fetaflocken

Schiffchen von der Gallia - Melone mit italienischem Landschinken

Meeresfrüchtesalat mit Staudensellerie & Chilli-Limonenvinaigrette

Dünne Scheiben vom Kalbstafelspitz mit leichter
Thunfischcreme & Kapernäpfeln

Brotauswahl, Butter & Dipp´s

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

Käseauswahl mit Brot & Butter

Im Glas serviert:

Apfel-Tiramisu mit frischen Beeren

Zweierlei Mousse au Chocolat mit Waldfruchtsauce

Gänsebuffet

saisonal erhältlich von Oktober bis Dezember

Vorspeisen

Bauernbrot mit Gänseschmalz & Kräuterbutter

Waldorfsalat mit Orangenfilets

Rapunzelsalat mit Himbeerdressing, Knoblauchcroutons und
gebackenem Speck

Hauptspeisen

Knuspriger Gänsebraten mit Apfel-Zwiebeljus

Gebackene Marzipanäpfel

Hausgemachter Apfelrotkohl

Rosenkohl mit Speck

Kartoffelklöße

Gebratene Schupfnudeln

Dessert

Pumpnickelmousse mit Schattenmorellen

Bayrische Creme mit Bratapfel und Zimt