

Gourmet-Buffer „Sehrestaurant“

*Cremesuppe vom Salm
mit eigenem Kaviar
(am Tisch serviert)*

Kalte Speisen

*Trilogie von hausgemachten Pasteten
mit Wild, Geflügel und Fisch*

Marinierte Gambas mit Zitronengras

*Roastbeef von der Rehkeule
auf Bruinoise von Antipastigemüse*

Chutney von tropischen Früchten mit Chili und Shrimps

Erlasene Salate der Saison mit dreierlei Dressings

Internationale Brotauswahl mit Dips und Kräuterbutter

Warme Speisen

*Roulade von Maispoularde und Thunfisch
auf Tomaten-Fenchelgemüse*

*Kalbsrücken mit Knoblauch und Rosmarin gebraten
auf Ratatouillegemüse*

*Duett von Dorade und Red Snapperfilet
auf Basilikumgurken mit Paprikawürfeln*

Tortellini mit Ricotta und Spinat in Proseccoschaum

Hausgemachte Macairekartoffeln

Tournierte Gemüse der Saison

Dessert

Französische Rohmilchkäse mit Trauben

Exotische Früchte auf Bananenblatt

Trilogie von Mousse au Chocolate

Charlotte Russe mit Erdbeeren

Toskanisches Buffet

*Italiensche Minestrone mit feinen Nudeln
(am Tisch serviert)*

Kalte Speisen

Variationen von vegetarischer Antipasti

Marinierte Mozzarellakugeln auf Tomatenbett

Pennesalat mit Cherrytomaten in Balsamicosud

geviertelte Rosmarinkartoffeln mit Speck und get. Tomaten

„Vitello Tonnato“

*Dünne Scheiben von der Putenbrust
in leichter Thunfischmayonaise mit Kapern*

Parmaschinken auf Honigmelone

*Gedämpfter Lachs auf Frutti di Mare Salat
mit Räucher & Gravedlachs umlegt*

Große bunte Salatplatte mit zwei Dressings

Italienische Brotauswahl mit Kräuterbutter und Mascarpone dip

Warme Speisen

Makkaroni mit Paprika, Zucchini und Cherrytomaten

Zander gegrillt auf Basilikumtomaten

Ossobucco vom Schweinefilet

Saltimbocca vom Putenschnitzel auf Salbeirahm

Rosmarinkartoffeln & Mailänder Risotto

Bunte Gemüseplatte der Saison

Dessert

Panna Cotta auf Fruchtspiegel

Frischer Obstsalat mit Minze

Tiramisu

Asia meets Europe

*Zitronengras-Hühnersuppe
mit Shrimps & Chili
(am Tisch serviert)*

Kalte Speisen

Cocktail von grünem Spargel mit Paprika, Ingwer und Knoblauch gebraten

Salat von Hähnchenbrust mit Sprossen und Lauch in Currydip

Tintenfischsalat mit Avocado, Knoblauch und Fenchel

Glasnudelsalat mit Gemüse und Koriander

Schlange von mit Soja und Honig mariniertem Roastbeef

*Pochierte Lachsmedaillons auf Melonenchutney
mit Räucherlachsroschen und Wasabischaum*

Bunte Salate der Saison mit 3 Dressings

Gemischte Baguetten und Krabbenbrot mit Dips

Warme Speisen

Vegetarische Miennudeln „Singapore Style“

Medaillons vom Schweinefilet an Thai-Chilisauce

Pangasiusfilet auf Sprossen-Paprikagemüse

Wokgemüse & Gemüse der Saison

Gebratener Reis (Fried Rice) & Kartoffelviertel

Dessert

Süße Birnen mit schwarzem Pfeffer und Zimtaroma

Mousse von weißer Schokolade und Süßholz

Frischer Obstsalat

Nostalgie - Buffet 70er Jahre

Canapees mit
Lachsersatz & Ei, Kochschinken & Spargel, Roastbeef & Mayonnaise

Bunt garnierte Käsespieße
Mettigel
Schinkenröllchen mit Spargel
Gefüllte Eier, Soleier, Russische Eier
Sardelleröllchen mit Olive
Avocado mit Krabbensalat gefüllt
Hackfleischbällchen
Kleine Partyschnitzel
Rollmöpfe, Bratheringe
Mixed Pickles
Schmalztopf
Gemischte Partybrötchen als „Wagenrad“
Gefüllte „Fliegenpilze“
Schichtsalat
Heringssalat mit rote Beete
Waldorfsalat
Thüringer Zwiebelkuchen

Ragout fin / Würzfleisch
Falscher Hase mit Ei
Beamtenstippe
Eier in Senfsauce
Reis & Salzkartoffeln
Leipziger Allerlei

Arme Ritter mit Vanillesauce
Pumpnickelmousse mit Kirschen
Windbeutel mit Sahne und Kirschen
Wackelpudding

Mitternachtssuppe
Soljanka

Buffet „Bootshafen“

*Crème von Romatomen mit Sahne und Gin
(am Tisch serviert)*

Kalte Speisen

Scheiben von Zucchini & Auberginen mit getrockneten Tomaten

Kartoffelsalat mit Frühlingszwiebeln und Tomaten

Knackiger Ruccolasalat mit Parmaschinken

Mediterraner Nudelsalat

*Im ganzen pochierter Salm Bellevue
umlegt mit Graved & Räucherlachs*

*Schlange von rosa gebratenem Roastbeef
auf Ruccolasalat mit Cherrytomaten*

Bunte Salate der Saison mit 3 Dressings

Gemischte Brotauswahl mit Kräuterbutter und Dips

Warme Speisen

Penne mit Streifen von der Putenbrust in Pilzrahmsauce

Medaillons vom Schweinerücken in Salbeirahm

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

Rosmarinkartoffeln und Tomaten- Ruccola Risotto

Bunte Gemüse der Saison

Dessert

Trilogie von Bayrisch Crème mit frischen Früchten

Panna Cotta auf Fruchtsaucen

Rheinisches Brauhaus Buffet

*Rheinische Kartoffelsuppe mit Lauch und Mettwurst
(am Tisch serviert)*

Kalte Speisen

Fleischwurst - Käsesalat

Hausgemachter Speckkartoffelsalat

Nudelsalat mit Schinkenwürfel und Erbsen

Ein Igel aus frischem Schweinemett

Gefüllte Matjesröllchen & Bratrollmöpfe

Kleine Frikadellen mit sauer eingelegtem Gemüse

Rheinische Wurstspezialitäten mit sauren Gurken

Bunte Salate der Saison mit 3 Dressings

Baguette, Bauernbrot, Kräuterbutter und Griebenschmalz

Warme Speisen

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen und Mandeln

*Geschnetzeltes von der Putenbrust Senfsud
mit Schalotten und Champignons*

*Gedämpftes Zanderfilet „Rheinische Art“
mit Wurzelgemüse im Weißweinsud*

Kartoffelpüree & Bunte Gemüseplatte

Rotkohl & Dampfkartoffeln

Dessert

Pumpnickelmousse mit Kirschen

„Herrencreme“ Vanillepudding mit Rum und Schokosplittern

Frischer Obstsalat

Oma's Buffet

*Hühnersuppe mit Gemüse und Eierstich
(am Tisch serviert)*

Kalte Speisen

Weißkohlsalat in Sahne

Nudelsalat mit Fleischwurst und Erbsen

Kartoffelsalat nach Großmütterchens Art

Schweinskopfsülze mit Zwiebeln und Gewürzgurken

Platte mit Räucherlachs, Matjes und Forellenfilets

Hähnchenmedaillons mit Früchten garniert

Schinkenröllchen mit Spargel und Früchten

Große bunte Salatplatte mit zwei Dressings

Brotauswahl mit Kräuterbutter und Griebenschmalz

Warme Speisen

Gratinierte Spiralnudeln mit Schinken in Tomatensauce

In Bierteig gebackenes Fischfilet auf Gurkengemüse

Rindergulasch mit Sauerkraut und Sahne

Schweinenackenbraten mit Biersauce

Bunte Gemüseplatte der Saison

Spätzle und Kartoffelgratin

Dessert

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce

Frischer Obstsalat mit Minze

Vanillepudding mit Schokoladensauce