

## **Buffet- und Menüvorschläge**

Buffets bieten wir ab 20  
Personen an,  
Menüs ab 10 Personen.

Haben Sie Wünsche oder  
Fragen, bitte sprechen Sie  
uns an.

Gern stellen wir Ihnen auch  
individuelle Angebote  
zusammen.

## Sportklausen-Buffer

- ★ Hühnerbrühe mit Gemüsejulienne
- ★ Zartes Schweinefiletgeschnetzeltes mit Reis und Gemüseauswahl
- ★ Rinderbraten mit Bratensauce, Rotkohl und Kartoffelklößen
  
- ★ Roastbeef „rosa gebraten“
- ★ Kasselerbraten
- ★ Gebackene Hähnchenschenkel
- ★ Schweinemedallions garniert mit frischen Früchten
  
- ★ Fischplatte mit Aal, Graved Lachs, Forellenfilet und Makrelenfilet  
dazu gereicht Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Honigsauce
  
- ★ Schinkenvariation
- ★ Schinkenröllchen von gekochtem Schinken
- ★ Aufschnittplatte von verschiedenen Wurstsorten
  
- ★ Mettgut mit Zwiebelwürfeln
  
- ★ Gemischte Käseplatte garniert mit Früchten und Salzgebäck
  
- ★ Gurkensalat
- ★ Tomatensalat
- ★ Hausgemachter Nudelsalat
- ★ Hausgemachter Geflügelsalat
- ★ Variationen von Blattsalaten mit verschiedenen Dressings
  
- ★ Brotkorb
- ★ Butter
  
- ★ Weisse Mousse au chocolat
- ★ Frischer Obstsalat

**€ 26,50 pro Person**

## Gala-Buffer

- ★ Rinderkraftbrühe mit Einlage oder  
Tomatencremesuppe mit Gin und Reis
- ★ Schweinekeule mit Kartoffelgratin und Krautsalat
- ★ Gebratenes Lachsfilet, Krebsbuttersauce und Reis
  
- ★ Kasselerrücken ausgarniert mit Sauergemüse
- ★ Schweinemedallions mit frischen Früchten
- ★ Roastbeef „rosa gebraten“ mit Remouladensauce
- ★ Geräucherte Putenbrust
- ★ Gebackene Hähnchenschenkel
  
- ★ Schinkenvariation mit Schinkenröllchen
- ★ Fischplatte mit Lachs, Forellenfilet, Heilbutt mit  
Sahnemeerrettich und Zitronen garniert
  
- ★ Käseplatte reich garniert
  
- ★ Shrimpsalat
- ★ Geflügelsalat
- ★ Tomatensalat
- ★ Gurkensalat
- ★ Paprikasalat
- ★ Verschiedene Blattsalate
- ★ Diverse Dressings
  
- ★ Butter
- ★ Brotkorb
  
- ★ Obstsalat
- ★ Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 27,30 pro Person

## Kulinarisches Buffet

- ★ Hochzeitssuppe
- ★ Gebratenes Kap-Seehechtfilet mit Kräutersauce und Reis
- ★ Krustenbraten mit Gratinkartoffeln und Krautsalat
  
- ★ Schweinerückensteak mit frischen Früchten
- ★ Gebratene Entenbrust
- ★ Gefüllte Hähnchenbrust umlegt mit Waldorfsalat und Nüssen
- ★ Roastbeef mit Sauergemüse
- ★ Roastbeefröllchen gefüllt mit Spargel
- ★ Mettgut mit Zwiebelringen
- ★ Sauerfleisch mit Remouladensauce
- ★ Schinkenvariation garniert mit Honigmelone
  
- ★ Graved Lachs mit Dill-Senf-Honig-Sauce, Forellenfilet, Makrelenfilet mit Sahnemeerrettich
  
- ★ Käseauswahl mit Weintrauben
  
- ★ Geflügelsalat
- ★ Kartoffelsalat
- ★ Gurken-, Tomaten- und Möhrensalat
- ★ Blattsalate mit Dressings
  
- ★ Brotkorb
- ★ Butter
  
- ★ Rote Grütze mit Vanillesauce
- ★ Apfelstrudel mit flüssiger Sahne

€ 25,40 pro Person

## Rustikales Buffet

- ★ Kartoffelsuppe mit Croutons
- ★ Knuspriger Spießbraten mit Sauerkraut und Bratkartoffeln
- ★ Schweinebraten
- ★ Roastbeef
- ★ Kasseler
- ★ Verschiedene Wurstsorten
- ★ Sauerfleisch
- ★ Mettgut mit Zwiebeln
- ★ Hähnchenkeule
- ★ Bratrollmops
- ★ Bismarckröllchen
- ★ Matjes
- ★ Käsebrett
- ★ Brot und Butter
- ★ Quarkspeise mit Früchten
- ★ Götterspeise

€ 20,50 pro Person

## Schlemmer-Buffer

- ★ Hochzeitssuppe mit Einlage von Spargel, Nudeln, Eierstich und Fleischklößchen oder Tomatencremesuppe mit Reis und Ginsahne garniert
- ★ Schweinekeule mit Rahmsauce, Gemüseauswahl und Kartoffelgratin
- ★ Zartes Filetgeschnetzeltes von der Pute, Gemüseauswahl und Reis
  
- ★ Roastbeef "rosa gebraten" gefüllt mit Spargel
- ★ Gefüllte Poulardenbrust mit Waldorfsalat und Nüssen garniert
- ★ Schweinemedallions garniert mit frischen Früchten
- ★ Gebackene Hähnchenschenkel
- ★ Mettgut mit Zwiebelringen
- ★ Schinkenvariation garniert mit Honigmelone
- ★ Gefülltes Schweinefilet
  
- ★ Fischvariation mit Aal, Lachs, Forellenfilet und Makrelenfilet dazu gereicht Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Honigsauce
  
- ★ Käseauswahl garniert mit frischen Früchten
  
- ★ Hausgemachter Geflügelsalat
- ★ Hausgemachter Kartoffelsalat
- ★ Hausgemachter Shrimpsalat
- ★ Gurken-Tomaten-Möhren-Krautsalat
- ★ Blattsalate mit verschiedenen Dressings
  
- ★ Brot-/Brötchenkorb
- ★ Butter
  
- ★ Weisse Mousse au chocolat
- ★ Frischer Obstsalat mit Calvados verfeinert
- ★ Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce

**€ 36,50 pro Person**

## Vorspeisen

- |   |         |
|---|---------|
| 01. Original Parmaschinken mit einem Schiffchen aus der Honigmelone, gereicht mit Schwarzbrot und Butter                                  | € 7,50  |
| 02. Schinkenteller: Verschiedene Sorten von rohem Schinken, gereicht mit Schwarzbrot und Butterkugeln                                     | € 5,80  |
| 03. Hausgemachter Graved Lachs, serviert mit Dill-Senf-Honigsauce, dazu reichen wir Ihnen Baguette und Butterfächer                       | € 7,60  |
| 04. Fischteller: Verschiedene Sorten von Räucherfisch wie Graved Lachs, Pfeffermakrele, Forellenfilet, gereicht mit Toast und Butter      | € 9,50  |
| 05. Krabbencocktail mit frischen Äpfeln und Champignons, serviert in feinem Cocktaildressing mit Cognac verfeinert, dazu Toast und Butter | € 8,30  |
| 06. Geräuchertes Forellenfilet, Sahnemeerrettich, Toast und Butter  | € 7,30  |
| 09. Eisbergsalat in Himbeerdressing, dazu warme Poulardenbruststreifen, Baguette und Butter   | € 7,20  |
| 10. In Weißwein pochiertes Lachsfilet, gereicht mit Sauce Hollandaise und Butterreis  | € 9,10  |
| 11. Seezungenschleifchen in Weißweinsauce auf Gemüsejulienne und Reistimbale  | € 11,20 |
| 12. Königin-Pastete mit feinem Kalbsragout gefüllt und Sauce Hollandaise überbacken   | € 6,50  |

## Suppen

- |  |        |
|--|--------|
| 01. Hochzeitssuppe mit Einlage von Spargel, Nudeln, Eierstich und Fleischklößchen                      | € 2,80 |
| 02. Geflügelkraftbrühe mit Einlage von Erbsen und Eierstich  | € 3,70 |
| 03. Rinderkraftbrühe „Celestine“ mit hausgemachten Pfannkuchenstreifen und Petersilie                  | € 3,40 |
| 04. Tomatisierte Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Tomatenwürfeln                                     | € 3,60 |
| 05. Klare Ochsenchwanzsuppe mit altem Sherry abgeschmeckt, dazu Chesterstange                          | € 4,10 |
| 06. Original Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken   | € 3,30 |
| 07. Klare Wildkraftessenz mit Einlage von getrüffelten Leberklößen                                     | € 5,20 |
| 08. Delikate Tomatencreme mit Portwein abgeschmeckt, und mit einer Einlage von Tomatenwürfeln und Reis | € 3,50 |
| 09. Frische Champignoncreme mit Sahnehaube   | € 3,10 |
| 10. Spargelcreme von frischem Spargel  | € 3,80 |
| 11. Lauchcreme mit Einlage von Speckwürfeln  | € 2,80 |
| 12. Steinpilzcreme mit Sahnehaube  | € 3,60 |
| 13. Karottensuppe  | € 2,80 |



## Hauptgänge

- |   |         |
|---|---------|
| 01. Schweinemedallions mit Champignons a la creme, gereicht mit Broccoliröschen und Herzoginkartoffeln  | € 14,70 |
| 02. Schweinerückensteak „au four“ mit Ragout fin und Käse überbacken, dazu Erbsen, Möhren und Röstitaler  | € 12,80 |
| 03. Schweinebraten „Gärtnerin Art“ mit frischem Gemüse umlegt, serviert mit Kartoffelbällchen   | € 12,80 |
| 04. Schweinegeschnetzeltes mit frischen Champignons in Weißweinsauce, dazu Röstitaler und einen frischen Salat vom Markt  | € 13,20 |
| 05. Zartes gefülltes Schweinefilet, serviert auf Sauce Hollandaise, gereicht mit einer Auswahl an frischem Gemüse, dazu Kartoffelkroketten  | € 14,80 |
| 06. Rumpsteak 250g mit Grilltomate, Knoblauchbaguette und einem frischen Salat  | € 17,80 |
| 07. Burgunder Rollbraten mit Rahmsauce, Krautsalat und Kartoffelgratin  | € 12,50 |
| 08. Rinderfilet im Speckmantel, gereicht mit Speckbohnen und Bratkartoffeln   | € 21,90 |
| 09. Rinderbraten in feiner Sauce, serviert mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen   | € 15,30 |
| 10. Rinderfiletgeschnetzeltes, angerichtet in einer feinen Sauce aus Ananas, Kidneybohnen, Paprika und Champignons, gereicht mit einem Curryreis, dazu einen Blattsalat mit Joghurtdressing | € 22,90 |
| 11. Glasierter Kalbsbraten in einer feinen Sauce, gereicht mit Leipziger Allerlei und Kartoffelkroketten  | € 18,50 |
| 13. Schnitzel „Wiener Art“ mit einer Zitronenecke und Pommes frites, gereicht mit einem bunten Salatteller  | € 9,50  |
| 14. Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit einem Berner Rösti, dazu einen Salatteller nach Art des Hauses   | € 14,90 |
| 15. Mit Broccoli gefüllte Hähnchenbrustt „Siena“, dazu Sauce Hollandaise und Wildreis, gereicht mit einem bunten Salatteller  | € 12,70 |
| 16. Gefüllte Putenbrust in feiner Pfeffersauce, gereicht mit einer Gemüseauswahl und Herzoginkartoffeln   | € 12,30 |

## Hauptgänge

- |   |         |
|---|---------|
| 17. Rehmedaillons in feiner Pfifferlingsauce,<br>serviert mit Broccoliröschen und Mandelbällchen  | € 18,20 |
| 18. Hirschbraten in Waldpilzsauce,<br>gereicht mit Rosenkohlröschen und Kartoffelkroketten  | € 15,10 |
| 19. Lendchen aus dem Hirschrücken, gereicht in feiner Pilzsauce,<br>dazu reichen wir Ihnen einen Pfifferlingauflauf,<br>Mandelbroccoli und Kartoffelkroketten | € 16,90 |
| 21. Lammrücken „rosa gebraten“ mit einer Rosmarinrahmsauce,<br>dazu grüne Bohnen und Gratinkartoffeln   | € 14,80 |
| 22. Zartes Wildgoulasch,<br>serviert mit Rosenkohl und Kartoffelklößen  | € 12,10 |
| 24. Gebratenes Norwegisches Lachssteak,<br>mit feiner Sauce Bearnaise und Butterreis,<br>dazu einen bunten Salatteller  | € 16,20 |
| 25. Zanderfilet in feiner Senfsauce,<br>gereicht mit Dillkartoffeln und Gurkensalat   | € 14,70 |
| 26. Schweineschnitzel „Cordon bleu“, gefüllt mit Schinken und Käse,<br>dazu eine Gemüseauswahl und Kartoffelkroketten   | € 10,80 |
| 27. „Filetpfanne“ aus verschiedenen Medaillons,<br>mit Erbsen, Möhren und Champignons auf Lyoner Kartoffeln   | € 17,20 |
| 28. Schweinemedallions „Neapolitan“ in Käse-Eihülle gebraten,<br>Bandnudeln und grüner Salat  | € 15,20 |

## Desserts

- |  |        |
|--|--------|
| 01. Rote Grütze mit Vanillesauce und Sahne                                     | € 3,10 |
| 02. Weißweincreme mit Weintrauben und Sahne garniert                           | € 2,90 |
| 03. Erdbeercrème garniert mit Erdbeeren und Sahne                              | € 2,90 |
| 04. Frischer Obstsalat mit Kirschwasser verfeinert                             | € 3,50 |
| 05. Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne                                  | € 3,80 |
| 06. Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne                                   | € 3,80 |
| 07. Parfait von Waldfrüchten mit Waldbeeren garniert<br>und mit Sahne verziert | € 4,20 |
| 08. Tiramisu   | € 3,50 |
| 09. Apfelbeignets in Vanillesauce und Sahne                                    | € 3,20 |
| 10. Coupe Danmark mit heißer Schokoladensauce                                  | € 3,00 |
| 11. Birne Helene   | € 3,00 |
| 12. Bayerisch Creme mit Früchten und Sahne garniert                            | € 2,90 |