

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

€ 28,80 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

€ 30,30 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

€ 26,80 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

€ 22,50 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

€ 39,50 pro Person

Vorspeisen

- | | |
|--|---------|
| 01. Original Parmaschinken mit einem Schiffchen aus der Honigmelone, gereicht mit Schwarzbrot und Butter | € 12,20 |
| 02. Schinkenteller: Verschiedene Sorten von rohem Schinken, gereicht mit Schwarzbrot und Butterkugeln | € 113,8 |
| 03. Graved Lachs, serviert mit Dill-Senf-Honigsauce, dazu reichen wir Ihnen Baguette und Butterfächer | € 14,20 |
| 04. Fischteller: Verschiedene Sorten von Räucherfisch wie Graved Lachs, Pfeffermakrele, Forellenfilet, gereicht mit Toast und Butter | € 15,30 |
| 05. Krabbenscocktail mit frischen Äpfeln und Champignons, serviert in feinem Cocktaildressing mit Cognac verfeinert, dazu Toast und Butter | € 13,50 |
| 06. Geräuchertes Forellenfilet, Sahnemeerrettich, Toast und Butter | € 12,30 |
| 09. Eisbergsalat in Himbeerdressing, dazu warme Poulardenbruststreifen, Baguette und Butter | € 11,80 |
| 10. In Weißwein pochirtes Lachsfilet, gereicht mit Sauce Hollandaise und Butterreis | € 15,20 |
| 11. Seezungenschleifchen in Weißweinsauce auf Gemüsejulienne und Reistimbale | € 16,30 |
| 12. Königin-Pastete mit feinem Kalbsragout gefüllt und Sauce Hollandaise überbacken | € 10,50 |

Suppen

- | | |
|--|--------|
| 01. Hochzeitssuppe mit Einlage von Spargel, Nudeln, ,00 Eierstich und Fleischklößchen | € 3,30 |
| 02. Geflügelkraftbrühe mit Einlage von Erbsen und Eierstich | € 3,80 |
| 03. Rinderkraftbrühe „Celestine“ mit hausgemachten Pfannkuchenstreifen und Petersilie | € 4,40 |
| 04. Tomatisierte Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Tomatenwürfeln | € 4,60 |
| 05. Klare Ochsenchwanzsuppe mit altem Sherry abgeschmeckt, dazu Chesterstange | € 5,00 |
| 06. Original Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken | € 3,60 |
| 07. Klare Wildkraftessenz mit Einlage von getrüffelten Leberklößen | € 5,00 |
| 08. Delikate Tomatencreme mit Portwein abgeschmeckt, und mit einer Einlage von Tomatenwürfeln und Reis | € 3,50 |
| 09. Frische Champignoncreme mit Sahnehaube | € 3,50 |
| 10. Spargelcreme von frischem Spargel | € 3,50 |
| 11. Lauchcreme mit Einlage von Speckwürfeln | € 3,50 |
| 12. Steinpilzcreme mit Sahnehaube | € 4,00 |
| 13. Karottensuppe | € 3,50 |

Hauptgänge

- | | |
|---|---------|
| 01. Schweinemedallions mit Champignons a la creme, gereicht mit Broccoliröschen und Herzoginkartoffeln | € 15,90 |
| 02. Schweinerückensteak „au four“ mit Ragout fin und Käse überbacken, dazu Erbsen, Möhren und Röstitaler | € 16,90 |
| 03. Schweinebraten „Gärtnerin Art“ mit frischem Gemüse umlegt, serviert mit Kartoffelbällchen | € 14,70 |
| 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 | € 17,80 |
| 06. Rumpsteak 250g mit Grilltomate, Knoblauchbaguette und einem frischen Salat | € 22,80 |
| 07. Burgunder Rollbraten mit Rahmsauce, Krautsalat und Kartoffelgratin | € 18,80 |
| 08. Rinderfilet im Speckmantel, gereicht mit Speckbohnen und Bratkartoffeln | € 27,90 |
| 09. Rinderbraten in feiner Sauce, serviert mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen | € 17,90 |
| 10. Rinderfiletgeschnetzeltes, angerichtet in einer feinen Sauce aus Ananas, Kidneybohnen, Paprika und Champignons, gereicht mit einem Curryreis, dazu einen Blattsalat mit Joghurtdressing | € 24,40 |
| 11. Glasierter Kalbsbraten in einer feinen Sauce, gereicht mit Leipziger Allerlei und Kartoffelkroketten | € 18,90 |
| 13. Schnitzel „Wiener Art“ mit einer Zitronenecke und Pommes frites, gereicht mit einem bunten Salatteller | € 12,50 |
| 14. Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit einem Berner Röstli, dazu einen Salatteller nach Art des Hauses | € 19,00 |
| 15. Mit Broccoli gefüllte Hähnchenbrustt „Siena“, dazu Sauce Hollandaise und Wildreis, gereicht mit einem bunten Salatteller | € 16,80 |
| 16. Gefüllte Putenbrust in feiner Pfeffersauce, gereicht mit einer Gemüseauswahl und Herzoginkartoffeln | € 16,50 |

Hauptgänge

- | | |
|---|---------|
| 17. Rehmedaillons in feiner Pfifferlingsauce,
serviert mit Broccoliröschen und Mandelbällchen | € 28,70 |
| 18. Hirschbraten in Waldpilzsauce,
gereicht mit Rosenkohlröschen und Kartoffelkroketten | € 19,80 |
| 19. Lendchen aus dem Hirschrücken, gereicht in feiner Pilzsauce,
dazu reichen wir Ihnen einen Pfifferlingauflauf,
Mandelbroccoli und Kartoffelkroketten | € 27,80 |
| 21. Lammrücken „rosa gebraten“ mit einer Rosmarinrahmsauce,
dazu grüne Bohnen und Gratinkartoffeln | € 25,30 |
| 22. Zartes Wildgoulasch,
serviert mit Rosenkohl und Kartoffelklößen | € 21,90 |
| 24. Gebratenes Norwegisches Lachssteak,
mit feiner Sauce Bearnaise und Butterreis,
dazu einen bunten Salatteller | € 20,30 |
| 25. Zanderfilet in feiner Senfsauce,
gereicht mit Dillkartoffeln und Gurkensalat | € 18,30 |
| 26. Schweineschnitzel „Cordon bleu“, gefüllt mit Schinken und Käse,
dazu eine Gemüseauswahl und Kartoffelkroketten | € 14,50 |
| 27. „Filetpfanne“ aus verschiedenen Medaillons,
mit Erbsen, Möhren und Champignons auf Lyoner Kartoffeln | € 24,90 |
| 28. Schweinemedallions „Neapolitan“ in Käse-Eihülle gebraten,
Bandnudeln und grüner Salat | € 18,90 |

Desserts

- | | |
|--|--------|
| 01. Rote Grütze mit Vanillesauce und Sahne | € 3,50 |
| 02. Weißweincreme mit Weintrauben und Sahne garniert | € 3,80 |
| 03. Erdbeercrème garniert mit Erdbeeren und Sahne | € 3,80 |
| 04. Frischer Obstsalat mit Kirschwasser verfeinert | € 3,90 |
| 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
und mit Sahne verziert | € 5,20 |
| 08. Tiramisu | € 4,30 |
| 09. Apfelbeignets in Vanillesauce und Sahne | € 4,50 |
| 10. Coupe Danmark mit heißer Schokoladensauce | € 3,80 |
| 11. Birne Helene | € 3,80 |
| 12. Bayerisch Creme mit Früchten und Sahne garniert | € 4,20 |

Frühstück I

Wurst-/Schinken-/Käse- und Fischvariationen

Rührei und gekochte Eier

Marmelade und Honig

Brot- und Brötchenkorb, Butter

Kaffee, Tee und Orangensaft

Pro Person 14,90 €

Frühstück II

Wurst-/Schinken-/Käse- und Fischvariationen

Rührei mit Schinken und gekochte Eier

Kleine Frikadellen

Marmelade und Honig

Brot- und Brötchenkorb, Butter

Kaffee, Tee und Orangensaft

Pro Person 17,50 €

Frühstück III

Wurst-/Schinken-/Käse- und Fischvariationen

Rührei mit Schinken und gekochte Eier

Bacon

Kleine Frikadellen

Nürnberger Rostbratwürstchen

Marmelade und Honig

Brot- und Brötchenkorb, Butter

Kaffee, Tee und Orangensaft

Pro Person 19,90 €

Schwitzelbuffet I

Schweine- und Hähnchenschwitzel

2 Saucen zur Wahl:

Champignonrahmsauce

Paprikarahmsauce

„Küchenmeistersauce“

Pfefferrahmsauce

Mischgemüse

gemischter Salat / Dressing

Pro Person 14,80 €

Schwitzelbuffet II

Schweine- und Hähnchenschwitzel

2 Saucen zur Wahl:

Champignonrahmsauce

Paprikarahmsauce

„Küchenmeistersauce“

Pfefferrahmsauce

Mischgemüse oder gemischter Salat / Dressing

Pro Person 13,80 €

2 Sättigungsbeilagen zur Wahl:

Pommes frites, Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin

Brunch III

Wurst-/Schinken-/Käse- und Fischvariationen

Rührei und gekochte Eier

Marmelade und Honig

Brot- und Brötchenkorb, Butter

Kaffee, Tee und Orangensaft

Tomatensuppe

Hausgemachtes Sauerfleisch

Gefülltes Filet vom Schwein und Putenbraten

Remoulade, Sauce Bernaise, Pfeffersauce

Gemüseauswahl

Salzkartoffeln, Kroketten

Salat, Joghurt dressing

Rote Grütze mit Vanillesauce

Pro Person 26,70 €

Brunch

IV

Wurst-/Schinken-/Käse- und Fischvariationen

Rührei mit Schinken und gekochte Eier

Kleine Frikadellen und Mini Camembert

Marmelade und Honig

Brot- und Brötchenkorb, Butter

Kaffee, Tee und Orangensaft

Bouillonsuppe

Gebratenes Kap-Seehechtfilet

Medaillons vom Schwein

Rindergeschmetzeltes

Shrimps-Kräutersauce, Champignons a la creme

Gemüseauswahl

Reis, Salzkartoffeln, Kroketten

Salat, Joghurt dressing

Weisse Mousse mit Himbeersauce

Pro Person 29,50 €

Brunch II

Wurst-/Schinken-/Käse- und Fischvariationen

Rührei und gekochte Eier

Marmelade und Honig

Brot- und Brötchenkorb, Butter

Kaffee, Tee und Orangensaft

Champignoncremesuppe

Schweine- Rinderbraten

Rahmsauce, Bratensauce

Gemüseauswahl

Salzkartoffeln, Kroketten

Salat, Joghurt Dressing

Rote Grütze mit Vanillesauce

Pro Person 24,60 €

Brunch

I

Wurst-/Schinken-/Käse- und Fischvariationen

Rührei und gekochte Eier

Marmelade und Honig

Brot- und Brötchenkorb, Butter

Kaffee, Tee und Orangensaft

Bouillonsuppe

Schweine- Putenschwizel

Champignons a la creme, Paprikasauce

Gemüseauswahl

Salzkartoffeln, Pommes Frites, Kroketten

Salat, Joghurt Dressing

Gemischtes Eis mit Sahne

Pro Person 22,90 €