

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.

Alle Hauptgänge werden in
Buffetform angeboten.

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 24,90 €

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 26,60 €

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, Joghurtdressing

Rote Grütze mit Vanillesauce

Pro Person 28,70 €

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

Gemüseanswahl

Reis, Salzkartoffeln, Kroketten

Salat, Joghurt dressing

Weißer Mousse mit Himbeersauce

Pro Person 31,50 €

Frühstück I

Wurst-/Schinken-/Käse- und Fischvariationen

Rührei und gekochte Eier

Marmelade und Honig

Brot- und Brötchenkorb, Butter

Kaffee, Tee und Orangensaft

Pro Person 16,90 €

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 19,50 €

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 21,90 €

Schnitzelbuffet I

Schweine- und Hähnchenschnitzel
2 Saucen zur Wahl:
Champignonrahmsauce
Paprikarahmsauce
„Küchenmeistersauce“
Pfefferrahmsauce
Mischgemüse
gemischter Salat / Dressing

Pro Person 16,80 €

Schnitzelbuffet II

Schweine- und Hähnchenschnitzel
2 Saucen zur Wahl:
Champignonrahmsauce
Paprikarahmsauce
„Küchenmeistersauce“
Pfefferrahmsauce
Mischgemüse oder gemischter Salat / Dressing

Pro Person 15,80 €

2 Sättigungsbeilagen zur Wahl:
Pommes frites, Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin

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 mit Maraschino
- ★ Weiße Mousse au chocolat
- ★ Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 32,30 pro Person

Kulinarisches Buffet

- ★ Hochzeitssuppe
- ★ Krustenbraten mit Gratinkartoffeln und Krautsalat
- ★ Schweinerückensteak mit frischen Früchten
- ★ Gebratene Entenbrust
- ★ Gefüllte Poulardenbrust umlegt mit Waldorfsalat und Nüssen
- ★ Schweinefilet im Blätterteigmantel
- ★ 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, Pfeffermakrele mit Sahnemeerrettich
- ★ Gedünstete Seezunge und Zanderfilet mit Kräutersauce
- ★ Lachs im Teigmantel
- ★ Käseauswahl mit Weintrauben
- ★ Geflügelsalat
- ★ Kartoffelsalat
- ★ Gurken-, Tomaten- und Möhrensalat
- ★ Blattsalate mit Dressings
- ★ Brotkorb
- ★ Butter
- ★ Rote Grütze mit Vanillesauce
- ★ Apfelstrudel mit flüssiger Sahne

€ 28,80 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

€ 24,50 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 Pfeffermakrele dazu gereicht Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Honigsauce
- ★ Gedünstete Seezungenfilets mit Kräutersauce
- ★ Lachs im Blätterteigmantel
- ★ Käseauswahl garniert mit frischen Früchten
- ★ Hausgemachter Geflügelsalat
- ★ Hausgemachter Kartoffelsalat
- ★ Hausgemachter Shrimpssalat
- ★ 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

€ 41,50 pro Person

Sportklausen-Buffer

- ★ Hühnerbrühe mit Gemüsejulienne
- ★ Zartes Schweinefiletgeschnetzeltes mit Reis und Gemüseauswahl
- ★ Rinderbraten mit Bratensauce, Rotkohl und Kartoffelkößen
- ★ Roastbeef „rosa gebraten“
- ★ Kasselerbraten
- ★ Gebackene Hähnchenschenkel
- ★ Schweinemedallions garniert mit frischen Früchten
- ★ Fischplatte mit Aal, Graved Lachs, Forellenfilet und Pfeffermakrele
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
- ★ Rote Grütze mit Vanillesauce
- ★ Bunte Götterspeise mit Sahne
- ★ Weisse Mousse au chocolat
- ★ Frischer Obstsalat mit Calvados verfeinert

€ 30,80 pro Person