

## 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.

## Vorspeisen

- |   |         |
|---|---------|
| 01. Original Parmaschinken mit einem Schiffchen aus der Honigmelone, gereicht mit Schwarzbrot und Butter                                  | € 13,50 |
| 02. Schinkenteller: Verschiedene Sorten von rohem Schinken, gereicht mit Schwarzbrot und Butterkugeln                                     | € 14,80 |
| 03. Hausgemachter Graved Lachs, serviert mit Dill-Senf-Honigsauce, dazu reichen wir Ihnen Baguette und Butterfächer                       | € 16,00 |
| 04. Fischteller: Verschiedene Sorten von Räucherfisch wie Graved Lachs, Pfeffermakrele, Forellenfilet, gereicht mit Toast und Butter      | € 17,20 |
| 05. Krabbencocktail mit frischen Äpfeln und Champignons, serviert in feinem Cocktaildressing mit Cognac verfeinert, dazu Toast und Butter | € 16,50 |
| 06. Geräuchertes Forellenfilet, Sahnemeerrettich, Toast und Butter  | € 13,80 |
| 09. Eisbergsalat in Himbeerdressing, dazu warme Poulardenbruststreifen, Baguette und Butter   | € 12,50 |
| 10. In Weißwein pochiertes Lachsfilet, gereicht mit Sauce Hollandaise und Butterreis  | € 16,20 |
| 11. Seezungenschleifchen in Weißweinsauce auf Gemüsejulienne und Reistimbale  | € 18,30 |
| 12. Königin-Pastete mit feinem Kalbsragout gefüllt und Sauce Hollandaise überbacken   | € 12,50 |

## Suppen

- |  |        |
|--|--------|
| 01. Hochzeitssuppe mit Einlage von Spargel, Nudeln, Eierstich und Fleischklößchen                      | € 3,80 |
| 02. Geflügelkraftbrühe mit Einlage von Erbsen und Eierstich  | € 5,20 |
| 03. Rinderkraftbrühe „Celestine“ mit hausgemachten Pfannkuchenstreifen und Petersilie                  | € 5,60 |
| 04. Tomatisierte Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Tomatenwürfeln                                     | € 5,20 |
| 05. Klare Ochschwanzsuppe mit altem Sherry abgeschmeckt, dazu Chesterstange                            | € 6,00 |
| 06. Original Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken   | € 4,10 |
| 07. Klare Wildkraftessenz mit Einlage von getrüffeltem Leberklößchen                                   | € 7,00 |
| 08. Delikate Tomatencreme mit Portwein abgeschmeckt, und mit einer Einlage von Tomatenwürfeln und Reis | € 4,20 |
| 09. Frische Champignoncreme mit Sahnehaube   | € 4,20 |
| 10. Spargelcreme von frischem Spargel  | € 4,20 |
| 11. Lauchcreme mit Einlage von Speckwürfeln  | € 4,00 |
| 12. Steinpilzcreme mit Sahnehaube  | € 5,00 |
| 13. Karottensuppe  | € 4,00 |

## Hauptgänge

- |   |         |
|---|---------|
| 01. Schweinemedallions mit Champignons a la creme, gereicht mit Broccoliröschen und Herzoginkartoffeln  | € 18,90 |
| 02. Schweinerückensteak „au four“ mit Ragout fin und Käse überbacken, dazu Erbsen, Möhren und Röstitaler  | € 18,90 |
| 03. Schweinebraten „Gärtnerin Art“ mit frischem Gemüse umlegt, serviert mit Kartoffelbällchen   | € 16,50 |
| 04. Schweinegeschnetzeltes mit frischen Champignons in Weißweinsauce, dazu einen Berner Röstli und einen frischen Salat vom Markt   | € 17,20 |
| 05. Zartes gefülltes Schweinefilet, serviert auf Sauce Hollandaise, gereicht mit einer Auswahl an frischem Gemüse, dazu Kartoffelkroketten  | € 19,80 |
| 06. Argentinisches Rumpsteak 250g mit Grilltomate, Knoblauchbaguette und einem frischen Salat   | € 25,80 |
| 07. Rinderfilet im Speckmantel, gereicht mit Speckbohnen und Bratkartoffeln   | € 33,90 |
| 08. Burgunderbraten in feiner Sauce, serviert mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen  | € 20,80 |
| 09. Rinderbraten in feiner Sauce, serviert mit Apfelrotkohl und Kartoffelkößen  | € 18,90 |
| 10. Rinderfiletgeschnetzeltes, angerichtet in einer feinen Sauce aus Ananas, Kidneybohnen, Paprika und Champignons, gereicht mit einem Curryreistimbale, dazu einen Blattsalat mit Mandarindressing | € 29,90 |
| 11. Glasierter Kalbsbraten in einer feinen Sauce, gereicht mit Leipziger Allerlei und Kartoffelkroketten  | € 22,20 |
| 13. Schnitzel „Wiener Art“ mit einer Zitronenecke und Pommes frites, gereicht mit einem bunten Salatteller  | € 16,20 |
| 14. Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit einem Berner Röstli, dazu einen Salatteller nach Art des Hauses  | € 23,00 |
| 15. Mit Broccoli gefüllte Hähnchenbrust „Siena“, dazu Sauce Hollandaise und Wildreis, gereicht mit einem bunten Salatteller   | € 21,00 |
| 16. Gefüllte Putenbrust in feiner Pfeffersauce, gereicht mit einer Gemüseauswahl und Herzoginkartoffeln   | € 18,50 |

## Hauptgänge

- |   |         |
|---|---------|
| 17. Rehmedaillons in feiner Pfifferlingsauce,<br>serviert mit Broccoliröschen und Mandelbällchen  | € 33,50 |
| 18. Hirschbraten in Waldpilzsauce,<br>gereicht mit Rosenkohlröschen und Kartoffelkroketten  | € 21,20 |
| 19. Lendchen aus dem Hirschrücken, gereicht in feiner Pilzsauce,<br>dazu reichen wir Ihnen einen Pfifferlingauflauf,<br>Mandelbroccoli und Kartoffelkroketten | € 33,50 |
| 20. Hasenkeule mit Waldpilzsauce,<br>gereicht mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen  | € 23,90 |
| 21. Lammrücken „rosa gebraten“ mit einer Rosmarinrahmsauce,<br>dazu grüne Bohnen und Gratinkartoffeln   | € 27,20 |
| 22. Zartes Wildgoulasch,<br>serviert mit Rosenkohl und Kartoffelklößen  | € 23,10 |
| 24. Gebratenes Norwegisches Lachssteak,<br>mit feiner Sauce Bearnaise und Butterreis,<br>dazu einen bunten Salatteller  | € 21,00 |
| 25. Zanderfilet in feiner Senfsauce,<br>gereicht mit Dillkartoffeln und Gurkensalat   | € 21,00 |
| 26. Schweineschnitzel „Cordon bleu“, gefüllt mit Schinken und Käse,<br>dazu eine Gemüseauswahl und Pariser Kartoffeln   | € 17,50 |
| 27. „Filetpfanne“ aus verschiedenen Medaillons,<br>mit Erbsen, Möhren und Champignons auf Lyoner Kartoffeln   | € 27,90 |
| 28. Schweinemedallions „Neapolitan“ in Käse-Eihülle gebraten,<br>Bandnudeln und grüner Salat  | € 20,30 |

## Desserts

- |  |        |
|--|--------|
| 01. Rote Grütze mit Vanillesauce und Sahne                                     | € 4,60 |
| 02. Weißweincreme mit Weintrauben und Sahne garniert                           | € 4,90 |
| 03. Erdbeercrème garniert mit Erdbeeren und Sahne                              | € 5,30 |
| 04. Frischer Obstsalat mit Kirschwasser verfeinert                             | € 6,00 |
| 05. Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne                                  | € 5,10 |
| 06. Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne                                   | € 5,10 |
| 07. Parfait von Waldfrüchten mit Waldbeeren garniert<br>und mit Sahne verziert | € 7,50 |
| 08. Tiramisu   | € 4,80 |
| 09. Apfelbeignets in Vanillesauce und Sahne                                    | € 4,80 |
| 10. Coupe Danmark mit heißer Schokoladensauce                                  | € 4,80 |
| 11. Birne Helene   | € 4,80 |
| 12. Bayerisch Creme mit Früchten und Sahne garniert                            | € 4,70 |