

Buffet „No.1“

Westfälische Wurstspezialitäten
(Blut- und Leberwurst, Landjäger)

Räucherfischvariation mit Sahnemeerrettich

Schinkenauswahl
(Serano.- und Landschinken)

Salatbuffet mit diversen Dressings

Herzhafte Kartoffelsuppe mit Speckstreifen

Rindersaftgoulasch mit Butternudeln
Schweinekrustenbraten mit Petersilienkartoffeln

Gemüseauswahl

Rote Grütze mit Vanillesauce

Bayrisch Creme

Preis pro Person 26,90 €

Buffet „No.2“

Marinierter Tafelspitz in Kräutervinaigrette

Kalbfleischpastete mit Sauce Cumberland

Pochierter Lachs „Bellevue“

Diverse Räucherfische mit Sahnemeerrettich

Salatbuffet mit diversen Dressings

Fruchtige Tomatensuppe mit frischem Basilikum

Schweinefiletstreifen in Estragonsauce mit Champignons und Spätzle

Rinderschmorbraten in Rotweinsauce mit Kartoffelgratin

Gemüseauswahl

Mousse au chocolat

Frischer Obstsalat

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person 30,90 €

Buffet „No.3“

Poulardenbrüstchen mit Früchten

Roastbeef rosa gebraten mit Kräutercreme

Lachsterrine mit Meerrettichsahne

Schinkenvariation

(Serano.- und Landschinken)

Salatbuffet mit diversen Dressings

Rinderkraftbrühe mit Einlage

Hähnchenbrustfilet in Currysauce mit Früchten und Basmatireis

Schweinefilet am Stück gebraten im Wirsingmantel mit Kartoffelgratin

Gemüseauswahl

Bayrisch Creme

Weißer und dunkler Mousse

Creme Brullee

Preis pro Person 39,90 €

Buffet „No.4“

Galiamelone mit Parmaschinken

Tomaten-Mozzarella mit frischen Basilikum

Carpacchio vom Rind an Limettenvinaigrette

Vitello Tonato Kalbfleischscheiben in Thunfischcreme

Antipasti-Platte

Salatbuffet mit diversen Dressings

Minestrone

Saltimbocca a la romana in Salbeisauce mit Gnocchi

Piccata vom Schweinefilet an Tomatensauce mit grünen Nudeln

Mediterrane Gemüseauswahl

Tiramisu

Panna cotta

Salat von frischen Früchten

Preis pro Person 44,90 €

Buffet „No.5“

Pochierter Lachs „Bellevue“

Räucherfischvariation mit Kräutercreme

Diverse Pasteten und Terrinen mit Chutney

Kalbsrückenscheiben an Guarcemole

Salatbuffet mit diversen Dressings

Rahmsuppe von der Brunnenkresse mit Shrimps

Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Bearnaise mit Bäckerinkartoffeln

Edelfischragout in Safransauce mit Basmatireis

Poulardenbrust in Pilzrahmsauce mit Butternudeln

Gemüseauswahl

Weisse und Braune Mousse au Chocolat

Omelette Surprise

Salat von frischen Früchten

Internationale Käseauswahl

Preis pro Person 49,90 €