

## Buffetvorschläge

### Buffet I 19,50 € (zzgl. 19% MwSt.) pro Person

- Brotvariationen mit Butter und verschiedenen Dips
- Blattsalate mit 2 verschiedenen Dressings
- Hähnchen geschneitztes mit Pilzen dazu Butterreis
- Ratatouille mit Schafskäse und Kräuterpolenta
- Vanillepudding

### Buffet II 19,50 € (zzgl. 19% MwSt.) pro Person

- Brotvariationen mit Butter und verschiedenen Dips
- Blattsalate mit 2 verschiedenen Dressings
- Schweinekrustenbraten in Malzbiersauce dazu glasiertes Gemüse und Salzkartoffeln
- Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Gouda überbacken
- Schokoladenpudding

### Buffet III 19,50 € (zzgl. 19% MwSt.) pro Person

- Brotvariationen mit Butter und verschiedenen Dips
- Blattsalate mit 2 verschiedenen Dressings
- Lasagne mit Rinderhackfleisch
- Spinatlasagne mit Ricotta
- Panna Cotta Pudding

### **Buffet IV 23,50 € (zzgl. 19% MwSt.) pro Person**

- Brotvariationen mit Butter und verschiedenen Dips
- Blattsalate mit 2 verschiedenen Dressings
- Gurkensalat mit Dill, Zitrone & Kapern
- Carpaccio vom Rettich und Karotte mit Roastbeefscheiben und Limetten-Kräuter Marinade
- Schweinefilet in würziger Wein-Kräutersauce dazu Bohnengemüse und Brätlinge
- Hähnchen geschnetzeltes mit Pilzen und Butterreis
- Süßkartoffel-Spinatcurry mit Erbsen, Basmatireis & Minzjoghurt
- Weiße Mousse

### **Buffet V 23,50 € (zzgl. 19% MwSt.) pro Person**

- Brotvariationen mit Butter und verschiedenen Dips
- Blattsalate mit 2 verschiedenen Dressings
- Coleslaw ( cremiger Krautsalat)
- Matjestartar auf Apfelscheiben
- Kasseler auf Prosecco-Sauerkraut dazu Petersilienkartoffeln
- Rindergulasch mit Champignons und Kartoffelstampf
- Geschmorter Chicorreé mit karamelisiertem Sauerkraut & Kartoffeln
- Mousse au Chocolate

### **Buffet VI 23,50 € (zzgl. 19% MwSt.) pro Person**

- Brotvariationen mit Butter und verschiedenen Dips
- Blattsalate mit 2 verschiedenen Dressings
- Rucola-Oliven-Salat mit Mozzarella & Kirschtomaten
- Vitello Tonato von der Pute mit Kapern-Thunfischsauce
- Rinderrouladen dazu Rosmarinkartoffeln und Möhren mit weißem Balsamico
- Saltin Bocca von der Pute in Weißweinsud dazu Rosmarinkartoffeln und Zucchini Gemüse mit getrockneten Tomaten
- Spaghetti Arrabiata
- Panna Cotta mit Fruchtspiegel

### **Buffet VII 29,50 € (zzgl. 19% MwSt.) pro Person**

- Brotvariationen mit Butter und verschiedenen Dips
- Blattsalate mit 2 verschiedenen Dressings
- Linsensalat mit Paprika & Staudensellerie
- Gemischte Schinkenplatte mit Obst und Salzgebäck
- Rinderbraten mit Schalotten-Rotwein-Jus dazu Kartoffelgratin und grünen Speckbohnen
- Kabeljau auf Limetten-Spitzkohl mit Mandelreis
- Zucchinischiffchen gefüllt mit Gemüse Couscous in Tomatensauce
- Weincreme

### **Buffet VIII 29,50 € (zzgl. 19% MwSt.) pro Person**

- Brotvariationen mit Butter und verschiedenen Dips
- Blattsalate mit 2 verschiedenen Dressings
- Waldorfsalat
- Räucherfischplatte mit Meerrettich-Sahne & Honig-Dill-Senf
- Roastbeef mit Käse-Senfkruste dazu Kohlrabi-Möhrengemüse und Serviettenknödel
- Lachslasagne mit Spinat in Beurre-Blanc-Sauce
- Bandnudelnester mit Spinat Rahmsauce
- Mascarpone Creme

### **Buffet IX 29 € (zzgl. 19% MwSt.) pro Person**

- Brotvariationen mit Butter und verschiedenen Dips
- Blattsalate mit 2 verschiedenen Dressings
- Mediterraner Nudelsalat mit Parmesan, Oliven, getrockneten Tomaten, Kapern & Basilikum
- Parmaschinkenröllchen mit Ricotta Strauchtomaten und Pinienkernen
- Rindermedaillons an Holunder-Rotwein-Sauce mit Thymian Bratlingen dazu Rosenkohl
- Scampispiße in pikanter Tomatensauce dazu Gemüsereis
- Ziegenkäsetarte mit Honig, Estragon & Pinienkernen
- Tiramisu

### **Rustikales Buffet kalt 23,50 € (zzgl. 19% MwSt.) pro Person**

- Brotzeit mit Brotvariationen
- Knusperschnitzel
- hausgemachte Frikadellen
- Räucherfischvariationen
- Waldorfsalat
- Blattsalate der Saison mit 2 verschiedenen Dressings

### **Mediterranes Buffet kalt 19,50 € (zzgl. 19% MwSt.) pro Person**

- Vitello Tonato von der Pute
- Kräuterschnitzel
- Mediterrane Hackbällchen
- Mediterrane Wurst- und Schinkenplatte
- Anti Pasti Platte mit Oliven und Parmesan

### **Brotzeit 15,50 € (zzgl. 19% MwSt.) pro Person**

- Diverse Wurst- und Käse-Sorten mit Brotvariationen & Laugengebäck garniert mit Rohkost & Obst der Saison