



Buffetvorschläge 2018

Sehr geehrte Gäste,

*die Buffets gelten einheitlich ab 20 Personen (oder nach Rücksprache).
Sie können sich „ein“ individuelles Buffet auch selbst zusammenstellen.*

Bitte bedenken Sie, dass wir diese Vorschläge nur auf Vorbestellung für Sie zubereiten.

Sollten Sie Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, teilen Sie uns dieses bitte frühzeitig mit, damit wir Ihnen Alternativen anbieten können.

*Offizierheim in der Luftwaffenkasernen
Höln-Perw-Wahnheide, 1996*

W. Brandt 1996

Buffet Rustikal

Vorspeisen

*Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade
Hausgemachte kleine Frikadellen
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
Brötchen und Butter*

Suppe

Kartoffelcremesuppe

Hauptgang

*Schweinebraten mit Schmorzwiebeln
Hähnchengeschnetzeltes in Champignonsauce
Schnitzel mit Pfeffersauce
Gemüse der Saison
(Brokkoli, Erbsen, Möhren und Blumenkohl)
Bratkartoffeln, Spätzle, Kroketten*

Dessert

*Kleine Käseauswahl vom Brett
Panna cotta mit Himbeersauce*

24,10 €

Grill Buffet

01.05.2018 – 30.09.2018

Vorspeise

*Melone mit Schinken
Hausgemachte Antipasti
Tomate- Mozzarella mit frischem Basilikum
Griechischer Bauernsalat und Tortellini Salat
Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
Brötchenauswahl mit Buttervariationen*

Hauptgang

*Schweinefiletmedaillons im Speckmantel
Marinierte Garnelenspieße
Putenbrust-Ananas-Spieße
Bratwurst
Grillgemüse, Speckbohnen
Maiskolben
Rosmarinkartoffeln
Sour Cream und Salsa*

Dessert

*Herrencreme
Frischer Obstsalat
Kleine Käseauswahl vom Brett*

27,60 €

Mediterranes Buffet

Vorspeise

Pollo tonnato
Hausgemachte Antipasti
Gebratene Gambas mit Sauce Aioli
Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum
Quiche von Spinat und Fetakäse
Brötchenauswahl mit Buttervariation

Hauptgang

Mit Chorizo gefüllte Maishähnchenbrust
In Kräutern gebratenes Schweinefilet
Saltimbocca vom Kalbsrücken mit Tomatensauce
Ricotta-Spinat-Tortellini mit Gorgonzolasauce
Geschmortes Zucchini Gemüse und Peperonata
Bohnen Gemüse
Rosmarinkartoffeln
Kräutergnocchi, Pestonudeln

Dessert

Cappuccino-Creme
Weißer Schokoladen-Panna-cotta mit Fruchtsauce
Käseauswahl vom Brett

€ 28,20

Internationales Buffet

Vorspeise

*Rosa gebratene Entenbrust mit Sauce Cumberland
Mini-Frühlingsrollen mit süß-saurer-Sauce
Italienischer Landschinken mit Melone
Lachsrollchen mit Limonen-Joghurtsauce
Frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Brötchenauswahl mit Buttervariation*

Hauptgang

*Geschmorte Lammkeule „Griechische Art“
Schweinefiletmedaillons mit Rotweinsauce
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bearnaise
Gemüse der Saison
(Brokkoli, Erbsen, Möhren und Blumenkohl)
Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln
Herzoginkartoffeln*

Dessert

*Tiramisu
Mousse au Chocolate
Käseauswahl vom Brett*

€ 31,70

Best of Buffet

Vorspeisen

Quiche Lorraine

Rosa gebratene Kalbshüfte mit Rucola

Gefüllte Champignons mit Kräuter-Frischkäse

Gebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce

Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Blattsalat mit verschiedenen Dressings

Brötchenauswahl mit Buttervariationen

Suppe

Rinder-Consommé

(Hochzeitsuppe)

Hauptgerichte

Im Ganzen gebratenes Roastbeef mit Sauce Bearnaise

Medaillons vom Schweinefilet mit Cognac-Pfefferrahmsauce

Rosa gebratene Entenbrust mit Pflaume-Jus

Gemüse der Saison

(Brokkoli, Erbsen, Möhren und Blumenkohl)

Gratinierte Kartoffeln, Schupfnudeln

Kartoffelplätzchen

Dessert

Obstsalat

Maracuja-Torte

Crème von Schwarzwälder Kirsch

Käseauswahl vom Brett

€ 33,70