

Buffetideen

Gerne bieten wir Ihnen ein individuelles Buffet ab 25 Personen ab 18,90 Euro an
Hier ein paar Beispiele:

Frühlingserwachenbuffet:

Mit Schwäbische Flädlesuppe und einer Spargelcremesuppe

Schwarzwälder Schinken mit Melone Matjesfilets „Hausfrauen Art“,
Tomaten -Mozzarellaspieße und buntes Salatbuffet

Schnitzelvariationen ,Geschnetzeltes von der Putz, kleine Steaks vom Schweinelachs,
Filets vom Zander, Ochsenbrust in Meerrettichsauce, deftiger Krustenbraten am Stück,
Beilagen und Gemüse nach Wahl

Duett vom Schokoladenmousse, frischer Obstsalat und frische Waffeln

Zu 18,90 Euro pro Person

Sommernachttraumbuffet:

Mit Italienischer Tomatensuppe und einer Kürbiscrcemesuppe

kl. Canapes - Scrimpscocktail mit Ananas - Graved Lachs und Forellenfilets
an Meerrettich - kl Hacksteaks

Schweinefilet im Ganzen gebraten, Züricher Geschnetzeltes in Käserahm,
Gebratene Filets vom Zander, kl. Steaks von Hähnchen und Putz,
kl. knusprige Schweinehaxen, Salatbuffet, Beilagen und Gemüse der Saison nach Wahl.

Vanilleeis, Rote Grütze mit Vanillesauce, frische Erdbeeren,
Französisch/Schweizer Käseauswahl mit verschiedenen Brotsorten

Zu 19,90 Euro pro Person

Adventsbuffet:

Mit Steinpilzrahmsuppe und einer Markklößchensuppe

Kl. Canapes, Hähnchenkeulchen mit verschiedenen Dips, bunte kalte Fischplatte,
Kräuterbutterbaguette

Ofenfrische Gänsekeule und Gänsebrust in Preiselbeersauce,
Hunsrücker Wildragout in Honigwildrahmsauce,
gefüllte Hunsrücker Klöße in Specksauce, Schweinefilet in Waldpilzsauce,
Ente in Orangensauce am Stück

Ofenfrischer Bratapfel mit Marzipanrosinen in warmer Honig-Mandelsauce,
frische Zimtwaffeln mit heißen Kirschen und Vanilleeis

Zu 19,90 Euro pro Person

