

Buffets

Für ihre Feiern bieten wir Ihnen reichhaltige Buffets an. Diese können Sie aus warmen und kalten Speisen zusammenstellen. Dafür geben wir Ihnen hier einige Anregungen und Beispiele. Sie können natürlich auch Ihre eigenen Wünsche und Ideen mit einbringen. Wenden Sie sich dazu einfach an unser Personal!
Preise nach Absprache.

Kalte Speisen: schön garnierte Käse-, Wurst- oder Fischplatten
diverse Rohkostsalate (z.B. Tomate-Mozzarella-Platte, Rot- und Weißkrautsalat, Orangen-Chicorée-Salat, griechischer Bauernsalat)

Warme Speisen:

Suppen:

Klare Rinderbrühe mit Einlage	Pilzsüppchen
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	Soljanka
Kartoffelsuppe mit gebratenen Wurststückchen	Gulaschsuppe
Sahnige Knoblauchsuppe	Bärlauchsuppe
Deftige Käse-Lauch-Suppe	...

Fleisch/Fisch:

kleine Schweineschnitzel "Wiener Art"
Gebratene Schweinemedallions an Sherrysauce
Sahne-Champignons-Geschnetzelttes vom Schwein/ Hühnchen
Gefüllte Hühnerbrust, im Ofen gebacken
Sauerbraten/ Rinderschmorbraten/ Lammbraten
Pochierte oder Gebratene Lachsmedallions
Gebratener Zander in Kapernbutter
Ganze Fische unter einer Salzhaube, im Ofen gebacken, gekocht oder gebraten

Beilagen:

Gemischte Gemüseplatte der Saison
Rot-/Sauerkraut
Pilz-Pfanne
Mediterrane Gemüseplatte
(Zucchini, Auberginen, Paprika, Tomate, Olive, Fenchel, etc.)

Kräuterkartoffeln

Pommes

Kroketten / Mandelbällchen

Nudeln / Butter-Reis

Kartoffelklöße/Semmelknödel

Aufläufe nach Absprache ab

Dessert:

Kleine Eisbombe -20 Kugeln 26,00€

Große Eisbombe -40 Kugeln 50,00€

Fruchtgarnitur, Schokoladen-Soße, Sahne

Obstplatten oder -körbe mit verschiedensten Früchten der Welt

Verschiedene Parfaits, Cremes und Mousses, Dessertvariationen im.

Besondere Menüs:

Hochzeitsmenü ab 20 Personen

Das Hochzeitsmenü ist auch als Dreigang-Menü erhältlich.

*Klare Rinderkraftbrühe
Grießklößchen, Kräutereierkuchenstreifen

*Das ist der zusätzliche 4. Gang
Räucherforellen-Mousse / Tafelspitzsülze
an einem
kleinem Salatbukett
Kräutervinaigrette

*Schweinemedallions im Speckmantel
An Sherrysauce
Markt-Gemüse
Kartoffelgratin
oder
in Butter gebratenes Landerfilet
auf Gemüsestroh
Kürbiskern-Risotto

*Eierlikörparfait
an Fruchtsauce
Tupfer Sahne*

Preis pro Person: 4-Gang: 21.90€

3-Gang: 18.50€

Weitere Menüs:

Menü 1: 14,90€

ab 10 Personen

*Klare Rinder Brühe
Einlage*

*Wildragout
Rotkraut
Spätzle/Klöße*

2 Kugeln Eis mit Sahne

Menü 2: 14,50€

bis 20 Personen

*Tomatensuppe mit Sahnehaube
Buttercroutons*

Putz-Mühlen-Pfanne

Apfelstrudel mit Vanilleeis

Menü 3: 14,90€

Kräuterrahmsuppe

*Gebratenes Zanderfilet
Zerlassene Butter
Mandelbrokkoli
Tagliatelle*

Frucht Salat mit Eis

Menü 4: 13,90€

*Kleiner Salatteller
Käutervinaigrette/Joghurtdressing*

*Sahniger Nudelauflauf
Brokkoli, Zwiebel, Knoblauch, Tomaten
Käse gratiniert*

*Eis mit Früchten
Tupfer Sahne*

Sammer - Grillzeit

*Bitte rechtzeitig Reservieren, da unser
Barbeque/Grillen sehr beliebt ist!*

*Für die warme Jahreszeit bieten wir ein
Barbeque an. Wir kümmern uns um alles und
Sie kommen zum Selbergrillen oder lassen sich
von unserem Team verwöhnen.*

Wir bieten an:

*marinierte Fleisch- und Geflügelspezialitäten
Fisch in Alufolie*

*Grillgemüse wie Mais, Zucchini, Paprika,
gefüllte Champignons, Folien-Kartoffeln und
noch vieles mehr.*

*Grillsaucen und Dip's werden natürlich bei
uns selber hergestellt.*

*Grill und Lagerfeuerstelle befinden sich neben
unserem Wasserspielplatz.*