

# Das Schnitzel-Buffer

*Der Klassiker der deutschen Küche,  
mit viel Liebe zubereitet!*

Schweineschnitzel

\*

Championrahmsauce

\*

Zigeunersauce

\*

Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel

\*

Schweinerückensteak „Hawaii“

\*

Röstkartoffeln

\*

Buntes Marktgemüse der Saison

**10 bis 14 Personen:**

**32,90 €**

**ab 15 Personen:**

**29,90 €**

pro Person, inkl. MwSt.



# Das Barbecue-Buffet

*Fleisch, Rauch, Feuer, Röstaromen ...  
so wie es sein muss!*

Spare-Ribs mit Dip

✱

Marinierte Hähnchensticks mit Dip

✱

Minihaxen in eigener Jus

✱

Röstkartoffeln

✱

Krautsalat

✱

Salatplatte mit drei Dressings zur Auswahl

✱

Baguette mit Kräuterbutter

**10 bis 14 Personen:**

**32,90 €**

**ab 15 Personen:**

**29,90 €**

pro Person, inkl. MwSt.



# Das klassische Buffet

- ab 15 Personen -

***Jeder mag es,  
alle lieben es!***

Spießbraten, gefüllt mit Zwiebeln in eigener Jus

✱

Hähnchenschnitzel im Knuspermantel

✱

Hacksteaks mit Schafskäse gefüllt

✱

Kartoffelgratin

✱

Bauernsalat

✱

Mediterraner Nudelsalat

✱

Krautsalat

✱

Baguette mit Kräuterbutter

***ab 15 Personen:***

**35,90 €**

pro Person, inkl. MwSt.



# Das Feinschmecker-Buffet

- ab 15 Personen -

**Genuss pur  
von zart bis herzhaft!**

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel,  
mit Käse gratiniert, Kräuterrahmsauce

✱

Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat mit Senf-Dill-Sauce

✱

Hähnchenbrustfilet in Pesto mariniert  
auf mediterranem Gemüse, Tomatensauce

✱

Rosmarinkartöffelchen

✱

Butterspätzle

✱

Salatplatte mit drei Dressings zur Auswahl

**ab 15 Personen:**

**38,90 €**

pro Person, inkl. MwSt.



# Das italienische Buffet

- ab 25 Personen -

***Von Parma bis Palermo ...  
die Sonne Italiens auf der Gabel!***

Gemischte Antipastiauswahl

✱

Tomate-Mozzarella mit Balsamico und Olivenöl (Caprese)

✱

Lasagne

✱

Selbstgemachte Tagliatelle

✱

Frischer Lachs mit Garnelenaufgabe an Safransauce

✱

Kalbsgeschnetzeltes in Rahm

✱

Gratinierte Speckkartoffelchen

✱

Mediterranes Pfannengemüse

✱

Ruccola mit Tomaten und Pinienkernen, Kräutervinaigrette

✱

Brotbeilage und Salsa-Dip

***ab 25 Personen:***

**46,90 €**

pro Person, inkl. MwSt.



# Die Desserts

*Für Nachtisch besitzt der Mensch  
einen eigenen Magen!*

Mousse au Chocolat



Herrencreme



Mascarponecreme auf Himbeeren mit Mandelspiegel



Rote Grütze mit Vanillesauce

**5,00 €**

Aufpreis pro Person/Dessert,  
inkl. MwSt.

