

## Zum Empfang empfehlen wir

Hausmarke „Kleine Schweiz“ Trockener Jahrgangssekt aus dem Rheingau	0,75 l	23,50 €
Prima Rosa Rosé Feiner trockener Spätburgunder Rosé Sekt von der Ahr	0,75 l	26,00 €
Prosecco “Soligo“ trocken	0,75 l	26,00 €
PriSecco alkoholfrei I Cuvée Nr.11 unreifer Apfel I Eichenlaub	0,75 l	28,50 €
Kir Schwarzer Johannisbeerlikör mit trockenem Weißwein aufgefüllt	Glas	4,80 €
Pecher mignon Pfirsichlikör mit trockenem Weißwein aufgefüllt	Glas	4,80 €
Campari Orange	Glas	4,80 €
Aperol mit Tonic	Glas	4,80 €
Kir Royal I Hugo I oder Aperol Spritz	Glas	5,50 €

## Leckerbissen zum Empfang

Brandteiggebäck I gefüllt mit Käse und Speck	pro Person	2,00 €
Cräcker mit diversen Frischkäse garniert	pro Person	2,50 €
Canapées Crostinis	(belegt z.B. mit Käse I Roastbeef I Lachs I Shrimps I Schweinefilet I Forellenfilet I usw.) Pro Stück	2,80 €

## Vorspeisenbüffet Flandersbach

Personenzahlabhängige Auswahl

Shrimpsalat I Balsamico I Olivenöl  
Hausgebeizter Lachs I Dillsenfsoße  
Rauchforelle I Stremellachs I Thunfisch I Pfeffermakrelen I Sahnemeerrettich  
Frische Blattsalate I zweierlei Dressings I Garnituren  
Tomate Mozzarella  
Charentais Melone mit luftgetrocknetem Schinken  
9,50 €

## Vorspeisenbüffet Silberberg

Personenzahlabhängige Auswahl

Carpaccio vom Tafelspitz in Vinaigrette  
Vitelo tonnato  
Tomate Mozzarella Caprese  
Antipastigemüse I Zwiebeln I Zucchini I Pilze I Paprika  
Melone Parma I Coppa I Salami  
Frische Blattsalate I zweierlei Dressings I Garnituren  
Bauernsalat I Krautsalat I italienischer Nudelsalat  
9,50 €

## Vorspeisenbüffet Rohdenhaus

Personenzahlabhängige Auswahl

Shrimpsalat I Balsamico I Olivenöl  
Hausgebeizter Lachs I Dillsenfsoße  
Räucherfischspezialitäten wie:  
Forelle I Stremellachs I Thunfisch  
Ganzer Lachs I Cocktailsöße  
Pfeffermakrelen mit Sahnemeerrettich  
Carpaccio vom Tafelspitz in Vinaigrette  
Antipastigemüse I Zwiebeln I Zucchini I Pilze I Paprika u.a.  
Melone Parma I Coppa I Salami  
Frische Blattsalate I zweierlei Dressings I Garnituren  
Bauernsalat I Krautsalat I italienischer Nudelsalat I Rindfleischsalat Teufelsart  
14,00 €

## Vorspeisenbüffet Ergänzungen

Antipasti Gemüse	2,50 €
Antipasti Gemüse I Parma I Coppa I Salami	3,80 €
Ganzer gedünsteter Lachs I Cocktailsöße (ab 40 Personen)	3,00 €

## **Hauptspeisenbüffet Schlupkothen**

Personenzahlabhängige Auswahl

Paprikagulasch vom Rind I Butterspätzle  
Deftiger Krustenbraten aus der Schulter I Gemüse  
Nudelpfanne asiatisch mit Putenbruststreifen und Gemüse  
Chili con carne  
Penne in Tomatensoße oder Lasagne Bolognaise  
Chicken wings oder knusprige Hähnchenbollen mit Wedges und Aioly  
Kleine Frikadellen in Thai Chili Soße  
Ofenkartoffeln I Kräuterquark

19,50 €

## **Hauptspeisenbüffet Dachskuhle**

Personenzahlabhängige Auswahl

Gepökelter Krustenbraten  
Putengeschnetzeltes I Champignonsoße  
Rinderschmorbraten I Rotweinssoße  
Paprikagulasch vom Rind  
Kleine Schweinrückensteaks I Pfeffersoße  
Medaillons von Putenbrust I Champignonrahmssoße  
Geschnetzeltes von Schwein I Rind I Pute in Paprikarahm  
*Je nach Fleischsorte servieren wir die passenden Beilagen:*  
Butterspätzle I Kartoffelgratin I Rösti I Kartoffelkroketten  
Buntes Gemüse I Blattspinat I Prinzessbohnen

22,50 €

## **Hauptspeisenbüffet Eignerbach**

Personenzahlabhängige Auswahl

Rosa gebratenes Roastbeef am Stück I Barbecuesoße  
Schweinefiletmedaillons I Schnittlauchsoße  
Lammkeulenbraten I Rotweinssoße  
Medaillons von Putenbrust I Champignonrahmssoße  
Hähnchenbrust im Speckmantel I Pfeffersoße  
Knusprige Spanferkelkeule I Altbiersoße  
Gepökelter Krustenbraten  
Gebratene Edelfischfilets I Weißweinssoße  
*Je nach Fleischsorte servieren wir die passenden Beilagen:*  
Butterspätzle I Kartoffelgratin I Rösti I Kartoffelkroketten  
Buntes Gemüse I Blattspinat I Prinzessbohnen

26,00 €

zu allen Büffets reichen wir Käseauswahl I Brotauswahl  
Butter I Kräuterquark I Kräuterbutter

## Nachspeisenbüffet „Das passt noch“

Personenzahlabhängige Auswahl

*Dessertauswahl in Schüsseln:*

Mousse au chocolat I braun I weiß I oder marmoriert  
Bayrisch Creme I Vanille I Schoko I Caramel  
Rote Grütze I Vanillesoße I Sauerrahm  
Himbeer Mascarpone Mousse  
Obstsalat I Schlagsahne

5,50 €

## Nachspeisenbüffet „Sieht ja keiner“

Personenzahlabhängige Auswahl

*Dessertauswahl in kleinen Schüsseln und Mini Gläsern:*

Tiramisu  
Panna cotta mit Zimtkirschen  
Creme brulee I Buttermilchmousse mit Obst  
Mousse au chocolat I braun I weiß  
Himbeer Mascarpone Mousse

6,00 €

## Nachspeisenbüffet „Süßer Traum“

Personenzahlabhängige Auswahl

Tiramisu  
Creme brulee I Buttermilchmousse mit Obst  
Mousse au chocolat I braun I weiß  
Himbeer Mascarpone Mousse  
Kaiserschmarrn I Apfelkompott  
Topfenpalatschinken

7,00 €

## Unser Brunch Büffet

Vorweg:                      Verschiedene Brötchen I Brotsorten  
                                    Butter I Aufschnittplatte I Käse  
                                    Honig I Marmelade I andere Aufstriche  
                                    Rührei I gebratener Speck  
                                    Melone I luftgetrocknetem Schinken  
Kleine Fischauswahl: Hausgebeizter Lachs I Dillsenfsoße  
                                    Rauchforelle I Pfeffermakrelen I Sahnemeerrettich  
                                    9,50 €

Später:                      Warmes Fleisch zur Auswahl:

Rosa gebratenes Roastbeef I BBQSoße Schweinefiletmedaillons I Schnittlauchsoße Gebratene Edelfische I Weißweinsoße Kalbsbraten I Rahmsoße Lammkeulenbraten I Rotweinsoße Knusprige Spanferkelkeule I Altbiersoße Schweinebraten I Schwarte 26,00 €
---

Krustenbraten I Altbiersoße Schweinebraten I Schwarte Putengeschnetztes I Champignonsoße Rinderschmorbraten I Rotweinsoße Schweinebraten I Rahmsoße Lammkeulenbraten I Provence Soße Hähnchenbrust I Speckmantel 22,50 €
---

*Je nach Fleischsorte servieren wir die passenden Beilagen:*  
Butterspätzle I Kartoffelgratin I Rösti I Kartoffelkroketten I Reis  
Buntes Gemüse  
Frische Blattsalate I zweierlei Dressings  
Knüppelbrote I Butter  
\*\*\*\*\*

Dessertauswahl  
siehe Nachspeisenbüffets

## Das fifty – fifty Büffet

*Hierbei servieren wir Ihnen vorweg:*

Ciabatta I Tomatenbutter I Dips

\*\*\*\*\*

Italienischer Vorspeiseteller:  
Caprese I Antipasti I Melone I Parma Schinken  
Salami I Salatgarnitur I Balsamico

*Als Büffet empfehlen wir:*

Piccata vom Schweinefilet I Tomatenspaghetti  
Kalbsragout „ lombardische Art“ I Rösti  
Gebratenes Edelfischallerlei I Weißweinsöße I Butterreis

Pfannengemüse I buntes Gemüse  
Blattsalate I zwei Dressings I Garnituren

\*\*\*\*\*

Käseplatte I Weintrauben I Radieschen

Stangenbrot I Butter I Kräuterbutter

38,50 €

Oder Sie stellen sich Ihr fifty – fifty selbst zusammen

## Unser Grillangebot für Ihr Sommerfest:

kann bestehen aus:

Bunte Blattsalate I zweierlei Dressing

Capresesalat I Antipasti

\*\*\*

Knüppelbrotauswahl I Dips I Kräuterbutter

Pellkartoffeln I Kräuterquark

Pfannengemüse

\*\*\*

Spitzkohlsalat I Mediterraner Nudelsalat

Bauernsalat I Tortellinisalat I Kartoffelsalat I Ratatouille-Salat

\*\*\*

Dessertbüfett

Der Preis richtet sich nach Ihrer Auswahl

### Aus dem Smoker:

Spare ribs

Nacken am Stück

Bauch gepökelt

Dicke Rippe I Whiskeyglasur

US Beef I Kräutermarinade

Knuspriger Grillbauch

### Vom Grill:

Marinierte Schweinenackensteaks

Lachsseite vom Zedernbrett I Tomatenchutney

Scharfe Hähnchenspieße

Gaucht Steak I Knoblauchkruste

Marinierte Schweinesteaks BBQ Soße

Putenbruststeaks I Zitrone & Oregano

Verschiedene Grillwürste

Chicken wings

### Standard Barbecue:

Rustikale Fleischsorten I aus dem Smoker I vom Grill I passende Soßen

Kleines Salatbüfett I zwei Salatsoßen

Knüppelbrote I Kräuterbutter

Ofenkartoffel I Kräuterquark

(ohne Dessert I Antipasti I Fisch) 19,50 €