

Zum Empfang empfehlen wir

Hausmarke „Kleine Schweiz“ <i>Trockener Jahrgangssekt I von Bernard-Massard I Trier</i>		25,50 €
Prosecco „MIONETTO SPA“ I Venetien <i>Ein frischer Schaumwein, der nach Blüten I Früchten I Mandeln und frischem Brot duftet. Aromen von goldenem Apfel I Akazie und Honig sowie Noten von Birne I Aprikose I Pfirsich und Heidelbeere definieren diesen Schaumwein.</i>		27,00 €
FruchtSecco alkoholfrei I „van Nahmen“ <i>Apfel I rote Johannisbeere I Himbeere</i>		28,00 €
Kir <i>Schwarzer Johannisbeerlikör mit trockenem Weißwein aufgefüllt</i>	Glas	5,00 €
Pecher mignon <i>Pfirsichlikör mit trockenem Weißwein aufgefüllt</i>	Glas	5,00 €
Campari Orange	Glas	5,00 €
Aperol mit Tonic	Glas	5,00 €
Kir Royal I Hugo I Aperol Spritz	Glas	5,50 €

Leckerbissen zum Empfang

Brandteiggebäck I gefüllt mit Käse und Speck	pro Person	2,00 €
Cräcker mit diversen Frischkäsen garniert	pro Person	2,50 €
Kleine Fingerfoodauswahl Crostinis, Canapées, Leckerer im Weckgläschen	pro Stück	3,00 €

Vorspeisenbuffet Flandersbach

Personenzahlabhängige Auswahl

Shrimpssalat | Honig-Senfchmand
Hausgebeizter Lachs | Dillsenfsoße
Rauchforelle | Stremellachs | Pfeffermakrelen | Sahnemeerrettich
Frische Blattsalate | zweierlei Dressings | Garnituren
Tomate Mozzarella
Charentais Melone mit luftgetrocknetem Schinken
12,00 €

Vorspeisenbuffet Silberberg

Personenzahlabhängige Auswahl

Vitelo tonnato
„Zitronenhühnchen“
Tomate Mozzarella Caprese
Antipastigemüse | Zwiebeln | Zucchini | Pilze | Paprika
Melone Parma | Coppa | Salami
Frische Blattsalate | zweierlei Dressings | Garnituren
Bauernsalat | Nudelsalat
11,50 €

Vorspeisenbuffet Rohdenhaus

Personenzahlabhängige Auswahl

Shrimpssalat | Balsamico | Olivenöl
Hausgebeizter Lachs | Dillsenfsoße
Räucherfischspezialitäten wie:
Forelle | Stremellachs
Ganzer Lachs | Cocktailsoße
Pfeffermakrelen mit Sahnemeerrettich
„Zitronenhühnchen“
Antipastigemüse | Zwiebeln | Zucchini | Pilze | Paprika u.a.
Melone Parma | Coppa | Salami
Frische Blattsalate | zweierlei Dressings | Garnituren
Bauernsalat | Krautsalat | Nudelsalat | Rindfleischsalat Teufelsart
18,00 €

Vorspeisenbuffet Ergänzungen

Antipasti Gemüse	2,80 €
Antipasti Gemüse Parma Coppa Salami	4,00 €
Ganzer gedünsteter Lachs Cocktailsoße (ab 40 Personen)	3,80 €

Hauptspeisenbüffet Schlupkothén

Personenzahlabhängige Auswahl

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

25,00 €

Hauptspeisenbüffet Dachskuhle

Personenzahlabhängige Auswahl

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

26,00 €

Hauptspeisenbüffet Eignerbach

Personenzahlabhängige Auswahl

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

29,50 €

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

Nachspeisenbüffet „Sieht ja keiner“

Personenzahlabhängige Auswahl

Tante Mopsi's Schokopudding | Crumble
Panna cotta mit Zimtkirschen
Creme brulee (immer im kleinen Glas)
Buttermilchmousse mit Obst
Mousse au chocolat | braun | weiß | oder marmoriert
Rote Grütze | Vanillesoße
Himbeer Mascarpone Mousse
Obstsalat | Schlagsahne
Tonkabohnencreme | Fruchtmark
Tiramisu (immer in Schüsseln)

Dessertauswahl in Schüsseln: 6,00€

Dessertauswahl in kleinen Weckgläsern: 7,00€

Nachspeisenbüffet „Das passt noch“

Hausgemachte Eisbomben & Torten mit warmer Beerensoße
6,00 €

*Sollten Sie bei unseren Büffets auf den Vorspeisenteil verzichten wollen,
würde bei den Hauptspeisen ein Aufpreis von 3,00 € entstehen.*

Unser Brunch Büffet

Vorweg: Verschiedene Brötchen | Brotsorten
Butter | Aufschnittplatte | Käse
Honig | Marmelade | andere Aufstriche
Rührei | gebratener Speck
Melone | luftgetrocknetem Schinken
Kleine Fischauswahl: Hausgebeizter Lachs | Dillsenfsoße
Rauchforelle | Pfeffermakrelen | Sahnemeerrettich
12,00 €

Später: Warmes Fleisch zur Auswahl:

Rosa gebratenes Roastbeef | BBQSoße
Schweinefiletmedaillons | Schnittlauchsoße
Gebratene Edelfische | Weißweinsoße
Kalbsbraten | Rahmsoße
Lammkeulenbraten | Rotweinsoße
Knusprige Spanferkelkeule | Altbiersoße
Schweinebraten | Schwarte
30,00 €

Krustenbraten | Altbiersoße
Schweinebraten | Schwarte
Putengeschnetztes | Champignonsoße
Rinderschmorbraten | Rotweinsoße
Schweinebraten | Rahmsoße
Lammkeulenbraten | Provence Soße
Hähnchenbrust | Speckmantel
26,50 €

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

Dessertauswahl
siehe Nachspeisenbüffets

Das fifty – fifty Büffet

Hierbei servieren wir Ihnen vorweg:

Ciabatta | Tomatenbutter | Dips

Italienischer Vorspeisenteller:
Caprese | Antipasti | Melone | Parma Schinken
Salami | Salatgarnitur | Balsamico

Als Büffet empfehlen wir:

Piccata vom Schweinefilet | Tomatenspaghetti
Kalbsragout „lombardische Art“ | Rösti
Gebratenes Edelfischallerlei | Weißweinsoupe | Butterreis

Pfannengemüse | buntes Gemüse
Blattsalate | zwei Dressings | Garnituren

Käseplatte | Weintrauben | Radieschen
Stangenbrot | Butter | Kräuterbutter

42,50 €

Oder Sie stellen sich Ihr fifty – fifty selbst zusammen

Unser Grillangebot für Ihr Sommerfest:

Verschiedene Fleischsorten | passende Soßen
Aus dem Smoker | vom Grill | zur Auswahl

Vom Grill

Marinierte Schweinenackensteaks | Dicke Rippe
Knusprige Bauchscheiben
Geflügelmedaillons
Verschiedene Grillwürste | Bratwurst | Chorizo

Aus dem Smoker

Spare ribs
Schulterscherzel vom Rind | Whiskyglasur
Schweinenackenbraten am Stück

Blattsalate | zwei Salatsoßen
Spitzkohlsalat | Nudelsalat
Bauernsalat | Kartoffelsalat | Cous Cous Salat | Bohnensalat

Passende Grillsoßen | Knüppelbrote | Kräuterbutter | Drillinge | Kräuterquark

zum Preis von 22,50 €

Ergänzen können Sie es nach Ihren Wünschen mit:

Capresesalat | Antipasti | Pfannengemüse | Pomm Fritz | Wedges | Aioly

US Beef | Kräutermarinade | Roastbeef
Fischfilets vom Grill | Scampi aus der Pfanne
Gaucho Steaks | Scharfe Hähnchenspieße | Chicken wings

Dessertbüfett | Käseauswahl

Der Preis richtet sich nach Ihrer Ergänzung