

## 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	5,50 €
Pecher mignon <i>Pfirsichlikör mit trockenem Weißwein aufgefüllt</i>	Glas	5,50 €
Campari Orange	Glas	5,50 €
Aperol mit Tonic	Glas	5,50 €
Kir Royal I Hugo I Aperol Spritz	Glas	6,50 €

## Leckerbissen zum Empfang

Brandteiggebäck I gefüllt mit Käse und Speck	pro Person	2,50 €
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  
13,00 €

## 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  
13,00 €

## 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  
19,00 €

## Vorspeisenbuffet Ergänzungen

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

## 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

28,00 €

## 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

30,50 €

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

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

## 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  
13,00 €

**Später:** Warmes Fleisch zur Auswahl:

Rosa gebratenes Roastbeef | BBQSoße  
Schweinefiletmedaillons | Schnittlauchsoße  
Gebratene Edelfische | Weißweinsoße  
Kalbsbraten | Rahmsoße  
Lammkeulenbraten | Rotweinsoße  
Knusprige Spanferkelkeule | Altbiersoße  
Schweinebraten | Schwarte  
31,00 €

Krustenbraten | Altbiersoße  
Schweinebraten | Schwarte  
Putengeschnetztes | Champignonsoße  
Rinderschmorbraten | Rotweinsoße  
Schweinebraten | Rahmsoße  
Lammkeulenbraten | Provence Soße  
Hähnchenbrust | Speckmantel  
27,50 €

*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 | Weißweinsosse | Butterreis

Pfannengemüse | buntes Gemüse  
Blattsalate | zwei Dressings | Garnituren  
\*\*\*\*\*

Käseplatte | Weintrauben | Radieschen  
Stangenbrot | Butter | Kräuterbutter

43,50 €

Oder Sie stellen sich Ihr fifty – fifty selbst zusammen

## Unser Grillangebot für Ihr Sommerfest:

### „Grillbuffet Standard“

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 26,50 €

### „Grillbuffet Exklusiv“

Bestehend aus dem „Standard“ Grillbuffet und folgenden Ergänzungen:

- -Rinderhüftsteaks | Kräutermarinade
- -Lachsfilet aus dem Smoker
- -Mediterranes Pfannengemüse
- -Pomm Fritz
- -Antipasti Gemüse

Zum Preis von 36,50 €