

## Zum Empfang empfehlen wir

|                                                                                                                                                                                                                                                                                     |      |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------|
| Hausmarke „Kleine Schweiz“<br><i>Trockener Jahrgangssekt I von Bernard-Massard I Trier</i>                                                                                                                                                                                          |      | 24,00 € |
| Prosecco „MIONETTO SPA“ I Venetien<br><i>Ein frischer Schaumwein, der nach Blüten I Früchten I Mandeln und frischem Brot duftet.<br/>Aromen von goldenem Apfel I Akazie und Honig sowie Noten von Birne I Aprikose I Pfirsich<br/>und Heidelbeere definieren diesen Schaumwein.</i> |      | 26,00 € |
| FruchtSecco alkoholfrei I „van Nahmen“<br><i>Apfel I rote Johannisbeere I Himbeere</i>                                                                                                                                                                                              |      | 28,00 € |
| Kir<br><i>Schwarzer Johannisbeerlikör mit trockenem Weißwein aufgefüllt</i>                                                                                                                                                                                                         | Glas | 5,00 €  |
| Pecher mignon<br><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 € |
| Canapées (belegt z.B. mit Käse I Roastbeef I Lachs I Shrimps<br>Crostinis Schweinefilet I Forellenfilet I usw.) | pro Stück  | 2,80 € |

## Bankettweine

|                                                                                                                                                                                |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| „Wind“ I Weißweincuvée I Weingut Heinrich Vollmer I Pfalz<br><i>Klar I kraftvoll I süffig I saftig I Aromen gelber Früchte. Elegant I anregend</i>                             | 26,00 € |
| „Earth“ I Roséweincuvée I Weingut Heinrich Vollmer I Pfalz<br><i>Süffig I klar I saftigen Beerenaromatik<br/>Feinwürzig I anregend auf der Zunge</i>                           | 26,00 € |
| „Fire“ I Rotweincuvée I Weingut Heinrich Vollmer I Pfalz<br><i>Samtig I vollmundig I üppige Aromen I reife Beeren I Kirsche<br/>Leicht pikant am Gaumen I kräftiger Körper</i> | 26,00 € |

## Vorspeisenbuffet Flandersbach

Personenzahlabhängige Auswahl

Shrimpsalat | Balsamico | Olivenöl  
Hausgebeizter Lachs | Dillsenfsoße  
Rauchforelle | Stremellachs | Pfeffermakrelen | Sahnemeerrettich  
Frische Blattsalate | zweierlei Dressings | Garnituren  
Tomate Mozzarella  
Charentais Melone mit luftgetrocknetem Schinken  
10,50 €

## Vorspeisenbuffet Silberberg

Personenzahlabhängige Auswahl

Carpaccio vom Tafelspitz in Vinaigrette  
Vitelo tonnato  
Tomate Mozzarella Caprese  
Antipastigemüse | Zwiebeln | Zucchini | Pilze | Paprika  
Melone Parma | Coppa | Salami  
Frische Blattsalate | zweierlei Dressings | Garnituren  
Bauernsalat | italienischer Nudelsalat  
10,00 €

## Vorspeisenbuffet Rohdenhaus

Personenzahlabhängige Auswahl

Shrimpsalat | Balsamico | Olivenöl  
Hausgebeizter Lachs | Dillsenfsoße  
Räucherfischspezialitäten wie:  
Forelle | Stremellachs  
Ganzer Lachs | Cocktailsoße  
Pfeffermakrelen mit Sahnemeerrettich  
Carpaccio vom Tafelspitz in Vinaigrette  
Antipastigemüse | Zwiebeln | Zucchini | Pilze | Paprika u.a.  
Melone Parma | Coppa | Salami  
Frische Blattsalate | zweierlei Dressings | Garnituren  
Bauernsalat | Krautsalat | italienischer Nudelsalat | Rindfleischsalat Teufelsart  
15,00 €

## Vorspeisenbuffet Ergänzungen

|                                                          |        |
|----------------------------------------------------------|--------|
| Antipasti Gemüse                                         | 2,50 € |
| Antipasti Gemüse   Parma   Coppa   Salami                | 3,80 € |
| Ganzer gedünsteter Lachs   Cocktailsoße (ab 40 Personen) | 3,50 € |

## Hauptspeisenbüffet Schlupkothen

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 Aioly  
Kleine Frikadellen in Thai Chili Soße  
Ofenkartoffeln | Kräuterquark

21,50 €

## 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

23,50 €

## 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

27,00 €

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

## Nachspeisenbüffet „Das passt noch“

Personenzahlabhängige Auswahl

*Dessertauswahl in Schüsseln:*

Mousse au chocolat | braun | weiß | oder marmoriert  
Bayrisch Creme | Vanille | Schoko | Caramel  
Rote Grütze | Vanillesoße | Sauerrahm  
Himbeer Mascarpone Mousse  
Obstsalat | Schlagsahne  
5,50 €

## Nachspeisenbüffet „Sieht ja keiner“

Personenzahlabhängige Auswahl

*Dessertauswahl in kleinen Schüsseln und Mini Gläsern:*

Tiramisu  
Panna cotta mit Zimtkirschen  
Creme brulee | Buttermilchmousse mit Obst  
Mousse au chocolat | braun | weiß  
Himbeer Mascarpone Mousse  
6,00 €

## Nachspeisenbüffet „Süßer Traum“

Personenzahlabhängige Auswahl

Tiramisu  
Creme brulee | Buttermilchmousse mit Obst  
Mousse au chocolat | braun | weiß  
Himbeer Mascarpone Mousse  
Kaiserschmarrn | Apfelkompott  
Topfenpalatschinken  
7,00 €

## Nachspeisenbüffet „Kaltes Vergnügen“

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  
10,50 €

**Später:**

### Warmes Fleisch zur Auswahl:

Rosa gebratenes Roastbeef | BBQSoße  
Schweinefiletmedaillons | Schnittlauchsoße  
Gebratene Edelfische | Weißweinsoße  
Kalbsbraten | Rahmsoße  
Lammkeulenbraten | Rotweinsoße  
Knusprige Spanferkelkeule | Altbiersoße  
Schweinebraten | Schwarte  
27,00 €

Krustenbraten | Altbiersoße  
Schweinebraten | Schwarte  
Putengeschnetztes | Champignonsoße  
Rinderschmorbraten | Rotweinsoße  
Schweinebraten | Rahmsoße  
Lammkeulenbraten | Provence Soße  
Hähnchenbrust | Speckmantel  
23,00 €

*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

40,50 €

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  
Dicke Rippe | Whiskeyglasur  
Schweinenackenbraten am Stück

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

Passende Grillsoßen | Knüppelbrote | Kräuterbutter | Drillinge | Kräuterquark

zum Preis von 21,50 €

*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