

Zum Empfang empfehlen wir

Hausmarke „Kleine Schweiz“ <i>Trockener Jahrgangssekt I von Bernard-Massard I Trier</i>		24,50 €
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>		26,00 €
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 €
Canapées Crostinis	(belegt z.B. mit Käse I Roastbeef I Lachs I Shrimps Schweinefilet I Forellenfilet I usw.) pro Stück	2,80 €

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
11,00 €

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
10,50 €

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
16,00 €

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

23,50 €

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

24,50 €

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

28,00 €

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 | Dillsensoße
Rauchforelle | Pfeffermakrelen | Sahnemeerrettich
10,50 €

Später: Warmes Fleisch zur Auswahl:

Rosa gebratenes Roastbeef | BBQSoße
Schweinefiletmedaillons | Schnittlauchsoße
Gebratene Edelfische | Weißweinsensoße
Kalbsbraten | Rahmsensoße
Lammkeulenbraten | Rotweinsensoße
Knusprige Spanferkelkeule | Altbiersensoße
Schweinebraten | Schwarte
28,00 €

Krustenbraten | Altbiersensoße
Schweinebraten | Schwarte
Putengeschnetztes | Champignonsensoße
Rinderschmorbraten | Rotweinsensoße
Schweinebraten | Rahmsensoße
Lammkeulenbraten | Provence Soße
Hähnchenbrust | Speckmantel
24,50 €

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

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 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