

Lunch- und Dinnerbuffets

€ 19,50 als 2-Gang-Buffer

€ 23,00 als 3-Gang-Buffer

Sie können Ihr gewünschtes Buffet gern selbst zusammenstellen.

Nachfolgend bieten wir Ihnen Suppen, Hauptgerichte und Desserts an, die Sie nach Ihren Wünschen kombinieren können.

Bitte wählen Sie 1 Suppe und/ oder 1 Dessert und 2 verschiedene Hauptgerichte aus!

Suppen

Rinderkraftbrühe

Minestrone

Tomatencremesuppe

Lauchcremesuppe

Champignoncremesuppe

Spargelcremesuppe

Hauptgerichte vom Geflügel

Hähnchenbrust Toskana

Zarte Hähnchenbrustfilets mit Mozzarella-Käse überbacken, dazu gratinierte Tomaten, Champignons und Zucchini, Tomatensauce und Tagliatelle

Überbackene Hähnchenbrustfilets

in herzhafter Zwiebel-Sahne-Sauce mit Stampfkartoffeln, Grilltomate und gemischtem Gartensalat mit hausgemachtem Dressing

Putensahnegulasch

Zartes Putenkeulenfleisch mit frischen Champignons und Sahne verfeinert, dazu Spiralnudeln und gemischter Salat

Gegrillte Putenoberkeule

Schmackhaft gewürzt, dazu servieren wir Geflügelsauce, Apfelrotkohl, grüne Bohnen und Petersilienkartoffeln

Putenfilet Topf

Zarte Putenfilet-Medaillons in fein abgestimmter Käse-Sahne-Sauce mit Speck & Tomaten gratiniert, dazu servieren wir Curcumareis und Gartensalat mit hausgemachtem Dressing

Hähnchenfilet „Hawaii“

Feines Hähnchenfilet mit Ananas und Käse überbacken, dazu Butterreis und Früchte-Curry-Sauce

Hauptgerichte vom Rind

Rindersteak-Topf „Stroganoff“

*Zarte Rindersteakspitzen mit Champignonköpfen, Zwiebeln und Gurkenstreifen
dazu servieren wir Röstis und Gartensalat mit hausgemachtem Dressing*

Rindergulasch

Zart geschmort in kräftiger Sauce mit Apfelrotkohl und Butterspätzle

*Ratsherrentopf **

*Zartes Rinder-Hüftsteak, Puten- und Schweinefilet auf Champignonrahmsauce
mit Prinzessbohnen und Röstis*

Rinderrouladen

*lecker gefüllt nach Hausfrauenart mit kräftiger Bratensauce, Apfelrotkohl,
grünen Bohnen und Petersilienkartoffeln*

Zarter Rinder- und Schweinebraten

*mit kräftiger Bratensauce, dazu Speck-Rosenkohl,
feine Erbsen und Möhren und Kartoffelgratin*

Hauptgerichte vom Schwein

Pfannen-Rahm-Gyros

Nach Balkan Art mit Langkornreis und Krautsalat

Filet Topf

*Zarte Schweinefilet-Medaillons in raffinierter Käse-Sahne-Sauce,
mit Speck und Tomaten gratiniert, wir servieren dazu Butterreis
und Gartensalat mit hausgemachtem Dressing*

*Schweinefilet **

*Mit Speck ummantelte zarte Filetmedaillons auf einer Gemüseauswahl,
dazu Kartoffelgratin und Sauce Hollandaise*

*Balkan Schweinefilet **

*Gratinierte Schweinefilets mit Fetakäse, Tomaten, schwarzen Oliven und Zwiebeln,
dazu mediterraner Reis und Krautsalat*

Sahne-Schnitzel

*Deftig panierte Schweineschnitzel mit Zwiebeln und Champignons in Sahne gebacken,
dazu Butterreis und frische Gartensalate mit Dressing*

Schweinefilet im Parmaschinken-Mantel

*Zarte mit Parmaschinken ummantelte Filet-Medaillons in Sahne gebacken,
mit frischem Basilikum und Cherrytomaten, dazu Bandnudeln und frische Blattsalate*

Hauptgerichte vom Fisch

Seelachsfilet

Zartes Seelachsfilet in Petersiliensauce, dazu servieren wir Fingermöhrrchen und Salzkartoffeln

*Thai-Nudeln mit Scampis **

Gebratene Scampis in würziger Thai-Sauce, dazu servieren wir Penne Nudeln

Wildlachsfilet

Zartes Wildlachsfilet in würziger Sahne-Sauce, gratinierter Blattspinat und Bandnudeln

*Matjesfilet nach Hausfrauenart **

Milde Matjesfilets mit Apfel-Zwiebel-Sahnesauce, dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat

Hauptgerichte von Wild & Kalb

Zarter Kalbsrahmbraten ²

Aus unserer Region von ausgezeichneter zart-rosa Fleischqualität in Kalbsrahmsauce mit Finger-Möhrrchen, gratiniertem Kartoffelpüree und Gurkensalat

Zürcher Geschnetzeltes ²

Zartes Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons in feiner Sahnesauce, Grilltomate und Kartoffelröstis

Hirschkeule ²

Ein echtes Waidmannsgericht aus hiesigem Revier. Schmackhaft gewürzt, mit kräftiger Wildsauce, Apfelrotkohl, Speck-Rosenkohl und Petersilienkartoffeln

Vegetarisches (2 Gerichte statt 1 auswählen)

Nudel-Gemüse-Gratin

Kartoffel-Spinat-Gratin

Spätzle-Pilz-Pfanne

Gefüllte Paprika mit Fetakäse

Saisonale Gerichte auf Anfrage

Holsteiner Grünkohllessen

Rübenmus

Birnen, Bohnen & Speck

Desserts

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Mousse au chocolat

Rote Grütze mit Vanillesauce

Frischer Obstsalat

*Die mit einem * gekennzeichneten Hauptgänge können nicht im Rahmen des Party-Buffets gewählt werden.*

Die mit ² gekennzeichneten Hauptgänge können nur gegen einen Aufpreis von € 2,00 pro Person im Rahmen des Party-Buffets gewählt werden.

****Kaltes Buffet****

Zarter geräucherter Norwegischer Lachs

Pfeffer-Makrelenfilets

Feine Forellenfilets

Krabben- und Heringssalate

Zart rosa gebratenes Roastbeef

Gegrillte Putenbrust

Gefüllte Kochschinkenröllchen

Fleischsalat

Curry-Geflügelsalat

Tomate Mozzarella

Melonenschiffchen mit hauchzartem Katenschinken

Verschiedene Käsesorten mit frischen Früchten der Saison garniert

Hausgemachte Remoulade

Meerrettich- Dipp

Ofenfrische Brötchen

Vollkornbrotsorten

Butter

EUR 24,90 pro Person

ab 10 Personen

****Italienisches Buffet****

kalt-warm

Parmaschinken auf Melonen-Schiffchen

Ruccola mit Cherrytomaten und Parmesanhobel

Tomate und Mozzarella mit Basilikum in Vinaigrette

****Anti Pasti****

Verschiedene Anti Pasti Spezialitäten auf einer

Platte im Salatbett angerichtet

****Tagliatelle al salmone****

Bandnudeln mit Lachsrahmsauce

****Involtini****

Kalbsröllchen gefüllt mit Schinken und Kräutern in Weißwein geschmort

****Vitello Tonnato****

Gekochtes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce

Brot

Fassbutter

Tiramisu

EUR 39,90 pro Person

ab 15 Personen

****Party-Buffer ****

kalt-warm

Suppen

Bitte wählen Sie 2 Suppen aus

Kalte Spezialitäten

Norwegische Räucherlachs-Platte mit Apfel-Meerrettich

Kochschinken-Spargel-Röllchen

Holsteiner Katenschinken mit Melone

Roastbeef-Platte mit hausgemachter Remoulade

Gegrillte Putenbrust mit Früchte-Curry-Sauce

Party-Frikadellen

Salate der Saison mit Dressing

verschiedene Käsespezialitäten mit frischen Früchten

Warme Spezialitäten

Bitte wählen Sie 2 verschiedene Hauptgänge aus unseren Vorschlägen aus!

(Bitte die Bestimmungen beachten)

Backwaren

Gemischter Brotkorb

Ofenfrische Party-Brötchen

Fassbutter

Desserts

2 Desserts Ihrer Wahl

EUR 44,90 pro Person

ab 20 Personen