

# Das klassische Buffet

ab 30 Personen | Indoor-Event ganzjährig

## Vorspeise

### Salatbar

Großes Salatbuffet | Crôutons & Kerne | Drei hausgemachte Dressings

### Kalte Vorspeisen

Räucherlachs | Silberlachs | Eifeler Forelle  
Eifeler Schinken mit Cantaloupmelone  
Meerrettichsahne | Honig-Dill-Senf-Sauce | Remoulade

### Brot & Aufstriche

Große Auswahl an Mini-Gebäck & Baguettes  
Kräuter- & Tomatenbutter

## Hauptspeise

*...je nach Personenzahl empfehlen wir hier 2 bis 4 Stationen.*

### Rinderroulade „wie bei Mutter

Pikante Rouladensoße | Frischer Apfelrotkohl | Hausgemachte Butterspätzle

### Saftiger Stielbraten mit Schinken und Käse

Frischer Champignonrahm | Prinzessbohnen mit Zwiebelchen | Kartoffelgratin

### Gebackenes Lachsfilet

Kräuter-Limetten-Schaum | Blattspinat mit Frischkäse | Rosmarinkartoffeln

### Zarte Poulardenbrust in Mandelkruste

Fruchtiger Curryschaum & Sauce à la Hollandaise | Brokkoli & Blumenkohl | Naturreis

### Dreierlei Pasta

Lasagne mit Sauce Bolognese & Béchamel, überbacken mit Mozzarella  
Lasagne mit Blattspinat, Tomaten-Concassée & Ricotta, überbacken mit Mozzarella  
Lasagne mit Linsenbolognese & Hafer-Béchamel, Hefeflocken & Cashews

## Nachspeise

### Süßes in kleinen Gläsern

Herrencreme | Schokoladenmousse | Himbeer-Tiramisu

### Käse schließt den Magen