

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