

Ihre Feier – unser Buffet

Unsere Buffets verbinden klassische Hausmannskost mit modernen und saisonalen Akzenten. Die Auswahl kann innerhalb der jeweiligen Buffetvariante individuell abgestimmt werden.

Veranstaltung am: _____

Anlass: _____

Name / Anschrift: _____

Beginn: _____

Telefon / E-Mail: _____

Personenanzahl: _____

Blumenschmuck: _____

Tischdekoration: _____

Tischform: ☐ U-Tafel ☐ Fischgrätenform ☐ Blockform ☐ L-Tafel ☐ einzelne Tische

Aperitif zum Anstoßen: _____

Besondere Vereinbarungen: _____

Buffet-Aufbau: _____ Uhr Buffet fertig: _____ Uhr

Stuhl Hussen inkl. Reinigung sowie Auf- und Abziehen: 6,00 € pro Stuhl

Tischdecken Eindeckpauschale von 25,00-45,00 Euro

BUFFET-AUSWAHL

Wählen Sie die passende Variante – oder lassen Sie sich Ihr Buffet individuell zusammenstellen.

BUFFET „HEIMATKÜCHE“

21,90 € pro Person

- Königsberger Klopse in Kapernsauce
- Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch oder vegetarischer Füllung
- Kohlroulade mit herzhafter Sauce
- Schweinegulasch mit Wurzelgemüse und Waldpilzen
- Schweinebraten mit kräftiger Bratensauce
- Thüringer Rostbrätl mit Schmorzwiebeln
- Hähnchen Unter und Oberkeule mit Letscho
- Lasagne Bolognese oder vegetarisch mit Gemüse

Dazu wählen Sie 2–3 Gemüse- und Sättigungsbeilagen.

BUFFET „LANDHAUS“

24,90 € pro Person

- Schnitzelvariationen vom Schweinerücken und Hähnchenbrust
- Schweineroulade mit Speck und Zwiebeln in feiner Senfrahmsoße
- Geschnetzeltes mit Champignonrahm
- Schweinekrustenbraten mit kräftiger Bratensauce
- Hähnchenbrust mit Kräutersoße
- Hähnchenbrust mit Gemüsecurry
- Wildschweinbraten aus der Keule in kräftiger Rotweinsauce mit Waldpilzen
- Lachsfilet mit Kräuterbutter oder Spinat-Gorgonzolasauce
- Hirtenkäse gegrillt mit Olivenöl, Peperoni, rote Zwiebeln und Tomaten
- Vegetarisches Gemüsegratin

Dazu wählen Sie 2–3 Gemüse- und Sättigungsbeilagen.

BUFFET „GENUSS“

28,90 € pro Person

- Zanderfilet mit Kräuterbutter oder leichter Rahmsauce
- Wildgulasch mit Waldpilzen
- Rinderroulade in kräftiger Bratensauce
- Schweinefilet im Waldpilzrahm
- Kalbsnussbraten mit Honig-Senf
- Hähnchenbrust mit Kräuter-Frischkäse-Füllung
- Kräftiges Rindergulasch geschmort in Wurzelgemüse und Waldpilzen
- Tafelspitz mit Meerrettichsoße
- Saisonales vegetarisches Hauptgericht

Dazu wählen Sie 3 Gemüse- und Sättigungsbeilagen.

GEMÜSE & SÄTTIGUNGSBEILAGEN

Klassische Favoriten und saisonale Beilagen zur individuellen Auswahl.

Gemüse	Sättigungsbeilagen
• Rotkohl • Rahmwirsing • Rosenkohl • Saisonales Ofengemüse • Brokkoli und Blumenkohl • Kohlrabi in Rahmsoße • Rahmchampignons • Waldpilzpfanne • Speckbohnen • Bohnenbündchen • Saisonales Kürbisgemüse • Mediterranes Grillgemüse	• Kartoffelklöße • Hausgemachte Spätzle • Bratkartoffeln • Rosmarinkartoffeln • Kartoffelgratin • Rösttaler • Butterkartoffeln • Kroketten • Reis • Pommes

ZUSÄTZLICH WÄHLBAR

Suppen	5,90 € pro Person
---------------	--------------------------

Anzahl _____

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Geröstete Tomaten-Basilikum-Suppe• Kürbiscremesuppe• Hochzeitssuppe• Kartoffel-Lauch-Cremesuppe• Gulaschsuppe | <ul style="list-style-type: none">KnoblauchcremesuppeSpargelsuppe saisonalWaldpilzsuppeGurkencremesuppeMöhren-Ingwersuppe |
|---|---|

Salatbuffet	6,50 € pro Person
--------------------	--------------------------

Anzahl _____

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Verschiedene Blattsalate• Tomate & Mozzarella• Gurkensalat• Rote-Bete-Salat mit Feta, Nüssen und Honig-Senfdressing• Saisonale Salate | <ul style="list-style-type: none">Italienischer NudelsalatCouscous- oder BulgurKrautsalatColeslawTrauben mit Feta und Knoblauch |
|---|---|

Dessert im Glas

6,50 € pro Person

Anzahl _____

- Panna Cotta mit Beeren
 - Mousse au Chocolat
 - Vanillecreme mit saisonalem Obst
 - Rote Grütze mit Vanillesauce
 - Apfel-Zimt-Crumble
 - Cocos-Frucht-Quark mit Hafercrunch
 - Tiramisu
 - Cheesecake-Creme
 - Matcha-Mousse mit weißer Schokolade
 - Tonkabohnen Milchreis
 - Oreo-Frischkäse-Creme
- Gemischte Obstplatte ab 10 Personen _____

KALTE PLATTEN

Gemischte Schinkenplatte

Auswahl verschiedener Schinken- und Wurstspezialitäten.

Anzahl _____

14,90 € p. P.

Gemischte Käseplatte

Auswahl verschiedenen Käse, dazu Trauben, Nüsse

Anzahl _____

9,50 € p. P.

Gemischte Fischplatte

Räucherfisch, Matjes, Rollmops und weitere Fischspezialitäten.

Anzahl _____

10,50 € p. P.

Gemischte Hausschlachteplatte

Wurstspezialitäten aus traditioneller Hausschlachtung

Anzahl _____

11,90 € p. P.

Gemischte Fischspezialitäten

Auswahl aus Räucherfisch, gebeiztem Lachs und saisonalen Fischspezialitäten.

Anzahl _____

15,50 € p. P.

Im Preis inbegriffen

Brot- & Brötchenauswahl

Verschiedene Brote und Brötchen, dazu Butter und Kräuterbutter.

KUCHEN & TORTEN

Torten, Kuchen und Gebäck bestellen wir auf Wunsch gerne bei regionalen Partnerbäckereien. Eigene Kuchen und Torten dürfen mitgebracht werden. Für mitgebrachte Kuchen berechnen wir ein Kuchengedeck von 3,00 € pro Person. Aus hygienischen Gründen können mitgebrachte Kuchen und Torten bei uns nicht gekühlt werden.

SERVICE & VEREINBARUNGEN

Wasser auf den Tischen: _____

DJ / Musik / Programm: _____

Zahlungsweise: ☐ am Veranstaltungstag ☐ bar ☐ EC

Besondere Vereinbarung: _____

Datum: _____

Unterschrift Gast: _____

Unterschrift Gasthaus: _____

Wichtige Hinweise

Wir bereiten unsere Speisen überwiegend aus frischen Produkten in unserem Haus zu. Einzelne Sättigungs- und Gemüsebeilagen können aus vorbereiteten bzw. verarbeiteten Produkten bestehen.

Die Buffetmenge wird entsprechend der vereinbarten Gästezahl kalkuliert. Die Bereitstellung und Ausgabe der Speisen erfolgt unter Einhaltung der jeweils geltenden lebensmittelrechtlichen Hygiene- und Temperaturvorgaben.

Bei der Abholung oder dem Transport von Speisen durch den Kunden geht die Verantwortung für die Einhaltung der erforderlichen Kühl- bzw. Warmhaltetemperaturen und die hygienisch einwandfreie Lagerung auf den Kunden über.

Vielen Dank für Ihr Vertrauen.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen eine schöne Feier und guten Appetit!