Büffet Vorschlag

Rustikal

Vorspeisen :

Hausgemachter Kartoffelsalat mit gartenfrischen Gurken, frischen Kräutern, roten Zwiebeln und Senf Dressing

Roher Westfahlen Schinken mit Sauergemüse

Westfälische Tapas (Fleischwurst, Blutwurst, Pfefferbeiser, kleine Mettwürste und Leberwurst) mit Sauergurken, Zwiebeln und Tomaten

Wachsbrechbohnen Salat mit Lauchzwiebeln fein abgestimmt mit Balsamico und Sonnenblumenöl

Brot , Butter, Kräuterbutter und Schmalz

Hauptgang :

Schweinebraten mit Lauch gefüllt an feiner Jus

Gefüllte Hähnchenbrust mit Spinat an Cognacsauce

Beilagen:

Marktgemüse nach Saison

Drillingskartoffeln mit Knoblauch und Olivenöl

Dessert :

Vanillecreme mit Beerenkompott

Preis pro Person 31,50 €

Zzgl. gesetzlicher MwSt.

Büffet Vorschlag

Italien

Vorspeisen :

Cherrytomaten mit kleinen Mozzarella Bällchen, Basilikum, sonnengereiftes Olivenöl und Balsamico

Gemüse Anti Pasti (Champignons, Auberginen, Zucchini, Paprika, Oliven und getrocknete Tomaten) in Knoblauchöl

Ruccola Salat mit feinen Tomaten frischem Parmesan und Pinienkerne

Orechiette Nudel Salat mit Gurke, Tomate, Paprika und Basilikum im Italien Dressing

Feine Pochierte Forellen mit Zitrone, Knoblauch, Petersilie und Oliven Öl

Italienische Brotauswahl

Feines Olivenöl, Tomatenbutter und Kräutercreme

Hauptgang :

Piccata Milanese von der Pute mit Parmesanmantel

Lasagne al forno mit Fleisch Ragout und Mozzarella

Kanninschen keulen in Weißwein mit feinen Kräutern und Schalotten

Beilagen:

Pene Nudeln, Drillingskartoffeln

Marktgemüse der Saison

Dessert:

Tiramisu mit frischen Früchten

Giotto Creme

Preis pro Person 38,90 €

Zzgl gesetzlicher MwSt.

Vorspeisen:

Serano Schinken mit Sonnengereifter Melone

Spanische Tapas (Oliven, Chorico, Allbondigas, Anchovis, Salami, Peperoni, Gambas und Manchego)

Tortila mit Kartoffeln und Zwiebeln auf Salatstreifen

Große Fleischtomaten mit Zwiebeln und feinem Olivenöl

Gegrillter Sepia auf buntem Gemüse mit Knoblauch und Zitrone

Aioli und Salsa Verde

Brotauswahl

Hauptgang.

Spanferkelbraten mit feinen Kräutern und Chillioel

Ibero Schweinebraten mit Tomatensalsa und Bohnen

Gebratene Chorizo mit Paprika und roten Zwiebeln

Geschmortes Kanninchen mediterran

Spanische Kartoffeln

Grillgemüse

Dessert

Creme Catalan

Pastel de nata (Vanilliepuding im Blätterteig)

Preis pro Person 38,90 €

zzgl. gesetzlicher MwSt.

Barbecue Büffet

Vorspeisen:

Karamellisierte Maiskolben mit Kräuterbutter
Chilli Bohnensalat mit Paprika und rote Zwiebeln
Gefüllte Peperoni mit Fischkäse
Tomatensalsa mit Bruschetta

Avocado Creme und
Tomatenbutter Maistortilla und
Wraps

Hauptgang:

Spareribs mit Barbecuesauce und Honig
Duroc Schweinesteak mit Kräutern und Olivenöl
Roastbeef am Stück rosa gebraten mit buntem Pfeffer und Meersalz
Kartoffel-Chorizo Spieß
Mariniertes Curry-Mango Hähnchenbrust Filet

Kartoffelgratin, Ofenkartoffeln mit Sauercreme
Grillgemüse

Dessert:

Karamellisierte Ananas mit
Mandeln Cheesecake mit
Erdbeersauce

Preis pro Person 39,90
Zzgl. gesetzlicher MwSt.

Vegetarisches Büffet

Vorspeise:

Süßkartoffelstrudel mit Kräutercreme

Gemüse-Anti-Pasti mit Olivenöl und Knoblauch

Vegetarische Tortellinis mit Ruccola, getrockneten Tomaten, Pinienkerne und Parmesan

Tomaten- Basilikum Salat mit roten Zwiebeln und Mozzarella

Kräuterschmand und Paprikamus

Körnerstangen und Roggenbaguette

Hauptgang:

Spinatlasagne mit getrockneten Tomaten und Käse

Gemüse Quiche mit Kräutercreme

Orecchiette mit frischen Pilzen und Cherrytomaten

Kartoffel-Auberginen Auflauf mit Fetakäse

Frischer Salat mit Topping

Dessert:

Frischer Obstsalat mit

Vanillieschaum Schokoküchlein mit

Mangomus

Preis pro Person 38,90 €

Zzgl. gesetzlicher MwSt.