

**Bitte stellen Sie sich Ihr Buffet aus
unserem Vorschlägen zusammen:**

- Hummer
- Lachs Belleve
- Räucherlachs
- Forellenfilet
- Aal
- Krabbencocktail
- Roastbeef (kalt)
- Parmaschinken mit Honigmelone
- gekochte Schinkenröllchen mit Spargel
- Hähnchenkeule
- kleine Schnitzel "Pariser-Art"
- Putenbrust
- Mozzarella mit Tomaten
- gefüllte Eier und Tomaten
- gebratene Aubergine

- französischer Salat
- Kartoffelsalat
- Nudelsalat
- Balkansalat-
- Waldorfsalat
- Geflügelsalat
- Meeresfrüchtesalat
- frischer Salat

- gebratener Schinken
- gespicktest Rinder- oder Schweinebraten
- gefüllter Kalbsbraten
- gefülltes Schweinefilet mit Trockentopfläuten
- Roastbeef oder Entrecote (warm)
- Medaillons vom Schweinefilet "Jäger oder Pariser-Art"
- Geflügelmedaillons von Hähnchen oder Pute,
Nach Ihrem Wunsch zubereitet
- Geschmetzeltes von Geflügel, Schweinefilet,
Rind (Rindergulasch), oder Kalbsragout
- gebratene Kalbshaxe
- gebratene Lammhaxe
- gegrilltes Lammfilet oder Lammkarree
- Hirschragout
- Hirschmedaillons in Wildsauce

- Kartoffelgratin
- Salzkartoffeln
- frisches Gemüse
- Kartoffelklöße
- Kroketten oder Mandelkroketten
- Spätzle oder andere Nudelsorten
- Gnocchi
- Pommes frites

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Tiramisu
- Mousse au Chocolat
- frischer Obstsalat
- Käseplatte
- Obstkorb
- Brotkorb mit diversen Sorten und Butter



Buffetvorschlag I

Kalte Vorspeise

- Lachs Bellevue
- Räucherlachs
- Forellenfilet
- Aal
- Parmaschinken mit Honigmelone
- gekochte Schinkenröllchen mit Spargel
- Mozzarella mit Tomaten
- mediteranische Vorspeisen

Salate

- Kartoffelsalat
- Nudelsalat
- Balkansalat
- Waldorfsalat
- frischer Salat

Hauptgerichte

- Scampis gegrillt
- Rinderfilet (gegrillt)
- Roastbeef (warm)
- gebratener Schinken
- Medaillons vom Schweinefilet
- gegrilltes Lammfilet

Saucen extra

- scharfe Zigeunersauce
- Champignon-Rahmsauce
- Jägersauce
- Pfefferling- Bernaisesauce
- Knoblauchsauce

Beilagen

- kleine gegrillte Maiskolben
- Kartoffelgratin
- frisches Gemüse
- Kartoffelecken

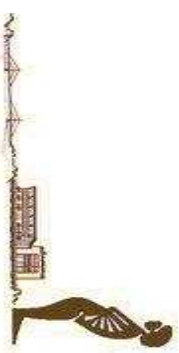
Desserts

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Mousse au Chocolad
- frischer Obstsalat
- Obstkorb
- Brotkorb mit diversen Sorten und Butter
- Käseplatte

P.S.: Bei schönem Wetter wir draußen auf der Terrasse auf Holzkohlengrill gegrillt!

Preis pro Pers. € 49,90

WACHT AM RHEIN



Buffetvorschlag II

Vorspeisen

- Lachs Ballerine
- Räucherlachs-
- Forellenfilet-
- Schinken mit Melone
- gekochter Schinken mit Spargel-
- gefüllte Eier mit Tomaten-

Salate

- französischer Salat-
- Nudelsalat-
- frischer Salat-

Hauptgerichte

- gebratener Schinken er-
- Medallions zum Schwingfilet (Jäger-Art)-
- Roastbeef (warm)-

Beilage

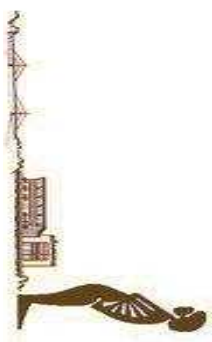
- frisches Gemüse-
- Spätzle und Krokotten-
- Bratkartoffel-

Desserts

- Mousse au Chocolat-
- Tiramisu-
- frischer Obstsalat-
- Käseplatte-
- Brotkorb-

Preis pro Pers. € 36,00

WACHT AM RHEIN



Buffetvorschlag III

Vorspeisen

- Lachs Belleme-
- Räucherlachs-
- Forellenfilet-
- Roastbeef (kalt)-
- kleine Schnitzel-

Salate

- französischer Salat-
- Nudelsalat-
- frischer Salat-

Hauptgerichte

- Medallions vom Schweinefilet (Jäger-Art)-
- Putenschnitzeltes "Zürcher-Art" -

Beilagen

- Kartoffelgratin-
- frisches Gemüse-
- Spätzle und Kroketten-

Desserts

- Rote Grütze mit Vanillesauce-
- Käseplatte-
- Brotkorb mit diversen Sorten und Butter-

Preis pro Pers. € 30,00



Buffetvorschlag IV

Bunte Salatschüsseln

Krackige Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais und Paprika
mit Balsamico/ Olivenöl und Joghurt-Dressing
Mozzarella und Tomaten auf Basilikum

Vorspeisen Mediterrane

Frisches Gemüse wie Aubergine, Zucchini, Paprika, Champignons
gegrillt und mariniert
verschiedene Oliven, Peperoni und Artischockherzen eingelegt
Melone mit Parmasinken sep. belegt
Riesengarnelenfanne mit Knoblauchdip

Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten und feinen Butterspezialitäten

Fleischplatten

-kalt-

Geflügel- und Rastbeefbraten an diversen Dips

Fischplatte de Luxe

Ränderfisch

Strenghorn vom Rauchschild,

Forellenfilet, Kieler Spintzen und Makrelen

Heiße Fleischgerichte

Weidelammkeule mit Rotwein - Schalottenjus

Rastbeefbraten vom argentinischen Angusrind mit Pfeffer-Rahmsauce,

Schweinelenchen in Jäger-Sauce,

Ratatouille, Schnitzelbohnen in Speckhülle, Blattspinat in Rahm,

Kartoffel-Salme-Gratin, Wildreis und kleine Röstis

Dessert

Mousse von weißer und brauner Schokolade,
frischer Obstsalat mit Galliano-Dressing

Preis pro Pers. € 39,90

WACHT AM RHEIN



Buffetvorschlag V

Bunte Salatschüsseln

mit versd. Blattsalaten, Gurken, Tomaten, Mais und Paprika.
und mit Balsamico/ Olivenöldressing

Kalte Platten

Geflügel- und Rostbeefbraten an drei Dips
Raiderlachs mit Meerrettichsauce

Heißes aus dem Chafingdish

Schweinerebraten in Schwarzbiersoße
Hähnchenbrustfilet in Currysoße
Kaisergemüse in Sauce Hollandaise,
Butterkartoffeln und Bunten Nudeln

Brotkorb

mit verschiedene Brotsorten und Butter

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße
Mousse au Chocolat

Preis pro Pers. € 23,50



Buffetvorschlag VI

Bunte Salatschüsseln

Krankige Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais, Paprika
mit Balsamico/ Olivenöldressing
Geflügel- und Eiersalat

Fleischplatten

Einterbrust mit Cassisgelee
Schweine- und Rostbeefbraten an drei Dips

Lachsplatte de Luxe

hausgebeizter Lachs an Dill-Senf-Dip
Strenen vom Raudlachs
Räucherlachs mit Meerrettichsahne

Heißes aus dem Chafingdish

Putenrollbraten mit Spinat-Käsefüllung in Champignonrahmsauce
Schweinelenaden mit Pfeffer - Cognacsauce
Podiertes Lachsfilet in Crevetten-Dillsauce
dazu

Landgenüsse in Rahm
Bohnenbindchen im Speckmantel
Kartoffel-Sahne-Gratin, Wildreis
Grüne Bananendel in Butter

Brotkorb

mit verschiedenen Brotsorten und Butter

Käse/Dessert

Käsesauwühl vom Brett, garniert mit Früchten
Passionsfrucht-Joghurtcreme mit exotischem Früchtterougat
Mousse au Chocolat

Preis pro Pers. € 34,50

WACHT AM RHEIN



Bufferangebot VII (Grillbuffet)

Bunte Salatschüsseln

Gemischter Blattsalat

Kartoffelsalat

Krautsalat

Gemischter Salat „Balkan-Art“

Grillspezialitäten

Thüringer Rostbratunrst

Nürnberger Bratwürstchen

Marinierte Nackensteaks

Gemischte Fleischspieße

Bauchspeck

Leber

Hähnchenkeulen

Cempici

Warme Beilagen

Bratkartoffeln

Djuatsch-Reis

Diverse Grillsaucen

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Pers. € 21,90



Buffetangebot VIII (Kölsche Buffet)

- frisches Mett mit Zwiebeln
- Leberwurst mit Zwiebeln
- Hausgemachte Frikadelle mit Senf
 - Forellenfilet
 - geräucherter Lachs
- Omas Kesselsülze mit Zwiebelringen und Sauce Remoulade
- Blutwurst mit Zwiebelringen
 - Krautsalat
 - Tomatensalat
 - Eisbergsalat
 - Gurkensalat
 - grüner Salat
 - Kartoffelsalat
- Schinkenbraten - warm
- Sauerkraut und Püree
- verschiedene Käsesorten
 - Brotkorb
- rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Pers. € 22,50



Buffetangebot IX

Italienische Tomatensuppe

Bunte Salatplatte

Krackige Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais, Paprika
wahlweise mit Balsamico/ Olivenöl o. Joghurt-Dressing

Brok orb mit verschiedenen Brotsorten und feinen Butterspezialitäten

Vorspeisen Mediterran

Frisches Gemüse wie Aubergine, Zucchini, Paprika, Champignons
gegrillt und mariniert
verschiedene Oliven, Peperoni und Artischock erherzen eingelegt

Heißes aus dem Chafingdish

Schweinfilet in Champignonrahmsauce
Podiertes Lachsfilet in Crevetten-Dillsauce
Tortellini mit Schinkenrahmsauce
dazu

Landgemüse im frischem Rahm
Krokotten

Grüne Bandnudeln in Butter
Kartoffel Sahne Gratin
Kleine Rösties

Käse / Dessert

Käsesammlung vom Brett, garniert mit Früchten
Tiramisu
Obstsalat aus frischen Früchten

Preis pro Pers. € 30,80

