

Zum Empfang empfehlen wir

Hausmarke „Kleine Schweiz“ <i>Trockener Jahrgangssekt I von Bernard-Massard I Trier</i>		25,50 €
Prosecco „MIONETTO SPA“ I Venetien <i>Ein frischer Schaumwein, der nach Blüten I Früchten I Mandeln und frischem Brot duftet. Aromen von goldenem Apfel I Akazie und Honig sowie Noten von Birne I Aprikose I Pfirsich und Heidelbeere definieren diesen Schaumwein.</i>		27,00 €
„be free“ (alkoholfrei) I Weingut Brüder Knebel I Mosel <i>Trauben – Weinbergkräuter – Secco</i>		30,00 €
FruchtSecco alkoholfrei I „van Nahmen“ <i>Apfel I rote Johannisbeere I Himbeere</i>		28,00 €
Kir <i>Schwarzer Johannisbeerlikör mit trockenem Weißwein aufgefüllt</i>	Glas	6,50 €
Pecher mignon <i>Pfirsichlikör mit trockenem Weißwein aufgefüllt</i>	Glas	6,50 €
Campari Orange	Glas	6,50 €
Aperol mit Tonic	Glas	7,50 €
Kir Royal I Hugo I Aperol Spritz	Glas	7,50 €

Alkoholfreie Aperitif Empfehlung

Aperol Spritz I Hugo I Berry Spritz Volée Spritz I Limoncello Spritz	Glas	7,50 €
---	------	--------

Leckerbissen zum Empfang

Brandteiggebäck I gefüllt mit Käse und Speck	pro Person	3,00 €
Cräcker mit diversen Frischkäsen garniert	pro Person	3,00 €
Kleine Fingerfoodauswahl Crostinis, Canapées, Leckerer im Weckgläschen	pro Stück	3,50 €

Vorspeisenbüffet Flandersbach

Personenzahlabhängige Auswahl

Shrimpssalat I Honig-Senfschmand
Hausgebeizter Lachs I Dillsenfsoße
Rauchforelle I Stremellachs I Pfeffermakrelen I Sahnemeerrettich
Frische Blattsalate I zweierlei Dressings I Garnituren
Tomate Mozzarella
Charentais Melone mit luftgetrocknetem Schinken
15,00 €

Vorspeisenbüffet Silberberg

Personenzahlabhängige Auswahl

Vitelo tonnato
„Zitronenhühnchen“
Tomate Mozzarella Caprese
Antipastigemüse I Zwiebeln I Zucchini I Pilze I Paprika
Melone Parma I Coppa I Salami
Frische Blattsalate I zweierlei Dressings I Garnituren
Bauernsalat I Nudelsalat
15,00 €

Vorspeisenbüffet Rohdenhaus

Personenzahlabhängige Auswahl

Shrimpssalat I Balsamico I Olivenöl
Hausgebeizter Lachs I Dillsenfsoße
Räucherfischspezialitäten wie:
Forelle I Stremellachs
Ganzer Lachs I Cocktailsoße
Pfeffermakrelen mit Sahnemeerrettich
„Zitronenhühnchen“
Antipastigemüse I Zwiebeln I Zucchini I Pilze I Paprika u.a.
Melone Parma I Coppa I Salami
Frische Blattsalate I zweierlei Dressings I Garnituren
Bauernsalat I Krautsalat I Nudelsalat I Rindfleischsalat Teufelsart
22,00 €

Vorspeisenbüffet Ergänzungen

Antipasti Gemüse	3,50 €
Antipasti Gemüse I Parma I Coppa I Salami	4,50 €
Ganzer gedünsteter Lachs I Cocktailsoße (ab 40 Personen)	6,00 €

Hauptspeisenbüffet Dachskuhle

Personenzahlabhängige Auswahl

Gepökelter Krustenbraten
Putengeschnetzeltes I Champignonsoße
Rinderschmorbraten I Rotweinsauce
Paprikagulasch vom Rind
Kleine Schweinrückensteaks I Pfeffersoße
Medaillons von Putenbrust I Champignonrahmsauce
Geschnetzeltes von Schwein I Rind I Pute in Paprikarahm
Je nach Fleischsorte servieren wir die passenden Beilagen:
Butterspätzle I Kartoffelgratin I Rösti I Kartoffelkroketten
Buntes Gemüse I Blattspinat I Prinzessbohnen

32,00 €

Hauptspeisenbüffet Eignerbach

Personenzahlabhängige Auswahl

Rosa gebratenes Roastbeef am Stück I Barbecuesauce
Schweinefiletmedaillons I Schnittlauchsoße
Lammkeulenbraten I Rotweinsauce
Medaillons von Putenbrust I Champignonrahmsauce
Hähnchenbrust im Speckmantel I Pfeffersoße
Knusprige Spanferkelkeule I Altbiersauce
Gepökelter Krustenbraten
Gebratene Edelfischfilets I Weißweinsauce
Je nach Fleischsorte servieren wir die passenden Beilagen:
Butterspätzle I Kartoffelgratin I Rösti I Kartoffelkroketten
Buntes Gemüse I Blattspinat I Prinzessbohnen

35,00 €

Zu allen Büffets reichen wir Käseauswahl I Brotauswahl
Butter I Kräuterquark I Kräuterbutter

*Sollten Sie bei unseren Büffets auf den Vorspeisenteil verzichten wollen,
würde bei den Hauptspeisen ein Aufpreis von 4,00 € entstehen.*

Nachspeisenbüffet „Sieht ja keiner“

Personenzahlabhängige Auswahl

Tante Mopsi's Schokopudding I Crumble
Panna cotta mit Zimtkirschen
Creme brulee (immer im kleinen Glas)
Buttermilchmousse mit Obst
Mousse au chocolat I braun I weiß I oder marmoriert
Rote Grütze I Vanillesoße
Himbeer Mascarpone Mousse
Obstsalat I Schlagsahne
Tonkabohnencreme I Fruchtmark
Tiramisu (immer in Schüsseln)

Dessertauswahl in Schüsseln: 7,00€

Dessertauswahl in kleinen Weckgläsern: 8,00€

Nachspeisenbüffet „Das passt noch“

Hausgemachte Eisbomben & Torten mit warmer Beerensoße
8,00 €

*Sollten Sie bei unseren Büffets auf den Vorspeisenteil verzichten wollen,
würde bei den Hauptspeisen ein Aufpreis von 4,00 € entstehen.*

Unser Brunch Büffet

Vorweg:

Verschiedene Brötchen | Brotsorten
Butter | Aufschnittplatte | Käse
Honig | Marmelade | andere Aufstriche

Rührei | gebratener Speck

Melone | luftgetrocknetem Schinken

Kleine Fischauswahl: Hausgebeizter Lachs | Dillsenfsoße

Rauchforelle | Pfeffermakrelen | Sahnemeerrettich

15,50 €

Später:

Warmes Fleisch zur Auswahl:

Rosa gebratenes Roastbeef | BBQSoße
Schweinefiletmedaillons | Schnittlauchsoße
Gebratene Edelfische | Weißweinsoße
Kalbsbraten | Rahmsoße
Lammkeulenbraten | Rotweinsoße
Knusprige Spanferkelkeule | Altbiersoße
Schweinebraten | Schwarte
35,50 €

Krustenbraten | Altbiersoße
Schweinebraten | Schwarte
Putengeschnetzeltes | Champignonsoße
Rinderschmorbraten | Rotweinsoße
Schweinebraten | Rahmsoße
Lammkeulenbraten | Provence Soße
Hähnchenbrust | Speckmantel
31,50 €

Je nach Fleischsorte servieren wir die passenden Beilagen:

Butterspätzle | Kartoffelgratin | Rösti | Kartoffelkroketten | Reis

Buntes Gemüse

Frische Blattsalate | zweierlei Dressings

Knüppelbrote | Butter

Dessertauswahl

siehe Nachspeisenbüffets

Das fifty – fifty Büffet

Hierbei servieren wir Ihnen vorweg:

Ciabatta | Tomatenbutter | Dips

Italienischer Vorspeisenteller:
Caprese | Antipasti | Melone | Parma Schinken
Salami | Salatgarnitur | Balsamico

Als Büffet empfehlen wir:

Piccata vom Schweinefilet | Tomatenspaghetti
Kalbsragout „lombardische Art“ | Rösti
Gebratenes Edelfischallerlei | Weißweinsoße | Butterreis

Pfannengemüse | buntes Gemüse
Blattsalate | zwei Dressings | Garnituren

Käseplatte | Weintrauben | Radieschen

Stangenbrot | Butter | Kräuterbutter

49,50 €

Oder Sie stellen sich Ihr fifty – fifty selbst zusammen

Unser Grillangebot für Ihr Sommerfest:

„Grillbüffet Standard“

Verschiedene Fleischsorten | passende Soßen

Aus dem Smoker | vom Grill | zur Auswahl

Vom Grill

Marinierte Schweinenackensteaks | Dicke Rippe

Knusprige Bauchscheiben

Geflügelmedaillons

Verschiedene Grillwürste | Bratwurst | Chorizo

Aus dem Smoker

Spare ribs

Schulterscherzel vom Rind | Whiskyglasur

Schweinenackenbraten am Stück

Blattsalate | zwei Salatsoßen

Spitzkohlsalat | Nudelsalat

Bauernsalat | Kartoffelsalat | Cous Cous Salat | Bohnensalat

Passende Grillsoßen | Knüppelbrote | Kräuterbutter | Drillinge | Kräuterquark

zum Preis von 30,50 €

„Grillbüffet Exklusiv“

Bestehend aus dem „Standard“ Grillbüffet und folgenden Ergänzungen:

- -Rinderhüftsteaks | Kräutermarinade
- -Lachsfilet aus dem Smoker
- -Mediterranes Pfannengemüse
- -Pomm Fritz
- -Antipasti Gemüse

Zum Preis von 42,50 €