

Buffettvorschlag 1

- gemischte Vorspeisenplatte vom Fisch mit seinen Saucen (Lachs, Forelle, Makrele etc.)
- gemischte Fleischplatte
- Partyfrikadellen
- Geflügelsalat
- frischer Salat mit diversen Dressings
- italienischer Rindfleischsalat

- Spießbraten
- Kartoffelgratin
- Gemüseauswahl mit Hollandaise überbacken

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Tiramisu
- Käseplatte
- Brot und Butter

Der Preis beträgt **23,00 €** pro Person

Buffettvorschlag 2

- gemischte Vorspeisenplatte vom Fisch mit seinen Saucen (Lachs, Forelle, Makrele etc.)
- gemischte Fleischplatte
- Tomaten - Mozzarella Salat
- griechischer Bauernsalat
- frischer Salat mit diversen Dressings
- Heringssalat rot

- Schweinefilet mit Champignons
- Ofenkartoffeln mit Kräuterquark
- Bohnen im Speckmantel

- Schokoladenvariation
- Obstsalat mit Marachino
- Käseplatte
- Brot und Butter

Der Preis beträgt **26,50 €** pro Person

Buffetvorschlag 3

- gemischte Vorspeisenplatte vom Fisch mit seinen Saucen (Lachs, Forelle, Makrele etc.)
- gemischte Fleischplatte
- Krabbencocktail
- Melone mit Parmaschinken
- frischer Salat mit diversen Dressings
- Geflügelsalat
- Meeresfrüchtesalat

- gratiniertes Schweinefilet
- neue Kartoffeln
- Stangenspargel mit Sauce Hollandaise (nur in der Spargelsaison)

- Tiramisu
- Mousse au chocolat
- Käseplatte
- Brot und Butter

Der Preis beträgt **28,00 €** pro Person

Buffetvorschlag 4

- gemischte Vorspeisenplatte vom Fisch mit seinen Saucen (Lachs, Makrele)
- Schweinebraten mit Remouladensauce
- frischer Salat mit diversen Dressings
- Geflügelsalat
- Krautsalat

- Putengeschnetzeltes in Curryrahm
- Spießbraten
- Kartoffelgratin

- Obstsalat mit Marachino
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Käseplatte
- Brot und Butter

Der Preis beträgt **27,00 €** pro Person

Buffetvorschlag 5

- gemischte Vorspeisenplatte vom Fisch mit seinen Saucen (Lachs, Forelle, Makrele etc.)
- gemischte Fleischplatte (Roastbeef, Schweinebraten etc.)
- Krabbencocktail
- Thunfischsalat
- Gurkensalat
- Eingelegte italienische Gemüse

- Fischragout in Safranschaum
- Wildreis
- Gemischtes Gemüse

- Schokoladenvariation
- Obstsalat mit Marachino
- Käseplatte
- Brot und Butter

Der Preis beträgt **29,00 €** pro Person

Buffetvorschlag 6

- Partyrikadellen
- Schinkenröllchen
- Melonenschiffchen mit Knochenschinken
- Kartoffelsalat
- Krautsalat
- Nudelsalat

- Krustenbraten
- Kartoffelgratin

- Bayrisch Creme mit Erdbeersauce
- Käseplatte
- Brot und Butter

Der Preis beträgt **22,00 €** pro Person

Buffetvorschlag 7

- gemischte Vorspeisenplatte vom Fisch
- Krabbencocktail
- Melone mit Parmaschinken
- Partyfrikadellen
- Gemischter Salat mit verschiedenen Dressings
- Badischer Kartoffelsalat mit Speck
- bunter Nudelsalat

- Kasseler
- Ananaskraut
- gratinierte Kartoffeln

- Herrencreme mit Eierlikör
- Nußmousse
- Käseplatte
- Brot und Butter

Der Preis beträgt **26,50 €** pro Person

Buffetvorschlag 8

- frisches aus Fluß und Meer mit seinen Saucen
- gefüllte Roastbeefröllchen
- Geflügelcocktail
- gemischter Salat mit diversen Dressings
- Kartoffelsalat

- Schweinefilet mit Champignons
- Bratkartoffeln
- Truthahnrollbraten
- gratinierte Kartoffeln
- Gemüseauswahl

- frischer Obstsalat
- Zitronencreme
- Käseplatte
- Brot und Butter

Der Preis beträgt **28,50 €** pro Person

Buffetvorschlag 9

- gemischte Vorspeisenplatte vom Fisch
- Scampi in Knoblauchöl
- Schweinemedallions mit Ziegenkäse, Pflaume, Calvadosapfel oder Lebercreme
- Tomate Mozzarella
- frischer Salat mit diversen Dressings
- Apfel Lauchsalat

- Kalbsgeschnetzeltes mit grünen Nudeln
- Schweinefilet in Sherrysauce
- gratinierte Kartoffeln
- Gemüse vom Markt

- Tiramisu
- frischer Obstsalat
- Käseplatte
- Brot und Butter

Der Preis beträgt **35,00 €** pro Person

Buffetvorschlag 10

- frisches aus Fluß und Meer mit seinen Saucen
- Geflügelcocktail
- Schinkenröllchen
- Antipasti
- bunter Maissalat
- Fitness-Feat-Salat
- Salatkorb mit diversen Dressings

- Rehulasch mit Knödeln und Rotkraut
- Kalbsgeschnetzeltes in Käse-Wein-Sauce
- grüne Nudeln

- weiße Mousse
- Tiramisu
- Käseauswahl
- Brot und Butter

Der Preis beträgt **37,00 €** pro Person

Buffetvorschlag 11

- *frisches aus Fluss und Meer mit seinen Saucen*
- *Geflügelcocktail*
- *Antipasti*
- *Melone mit Bündnerfleisch*
- *Vitello Tonato*
- *Capricciosalat*
- *Apfel-Lauch-Salat*
- *Gurkensalat*

- *Kalberoulade gefüllt mit Parmesan und Basilikum in Tomatenpestojus*
- *grüne Nudeln*
- *Steinpilzrisotto*
- *Gemüse vom Bonner Wochenmarkt*

- *Tiramisu*
- *frischer Obstsalat*
- *Weißweinercreme*
- *Käseplatte*
- *Brot und Butter*

Der Preis beträgt **39,00 €** pro Person

Buffetvorschlag 12

- *gemischte Vorspeisenplatte vom Fisch mit seinen Saucen (Lachs, Forelle, Makrele etc.)*
- *Tomate Mozzarella*
- *Krabbencocktail*
- *gefüllte Champignons*
- *Roastbeefplatte*
- *gemischter Salat mit verschiedenen Dressings*
- *Eisbergsalat mit Krabben*

- *Schweinefiletmedaillons in Pfifferlingsrahmsauce*
- *Spätzle*
- *Broccoli*

- *Weinschaumcreme*
- *Weißes Mousse*
- *Käseauswahl*
- *Brot und Butter*

Der Preis beträgt **36,00 €** pro Person

Buffetvorschlag 13

- Salmfilets mit Garnelenhappen
- Gemischte Fischplatte
- Tomate Mozzarella
- Melone mit Parmaschinken
- Krautsalat Hawaii
- Tomatensalat
- Rindfleischsalat

- Rinderfiletmedaillons in Champignonrahmsauce
- Kartoffelgratin
- gemischte Gemüseplatte

- Mascarponequark mit eingelegten Früchten
- Mousse au chocolat
- Käseauswahl
- Brot und Butter

Der Preis beträgt **37,00 €** pro Person

Buffetvorschlag 14

- gemischte Vorspeisenplatte vom Fisch mit seinen Saucen
- Melone mit Rauchfleisch
- gebratene Auberginen
- Scampi in Knoblauchöl
- Frutti di Mare
- Avocados gefüllt mit Krabbensalat
- Schweinemedallions mit Ziegenkäse, Pflaume, Calvadosapfel oder Lebercreme
- italienischer Nudelsalat
- Tomatensalat
- frischer Salat mit diversen Dressings

- Filet Wellington
- Schweinefilet in Pfifferlingsrahmsauce
- Wildreis
- Kartoffelgratin
- Bohnen im Speckmantel

- Obstsalat mit Marachino
- Bayrisch Creme mit Erdbeermark
- Käseplatte
- Brot und Butter

Der Preis beträgt **40,50 €** pro Person

Buffetvorschlag 15

- Lachstartar
- Geflügelsalat
- Melone mit Parmaschinken
- Tomate Mozzarella
- Waldorfsalat

- Seeteufel
- Gnocchis in Pestosahne
- Blumenkohl mit Sauce Mornay gratiniert
- Hähnchenbrust
- Curryreis

- Rote Grütze
- Tiramisu
- Obstsalat
- Käseplatte
- Brot und Butter

Der Preis beträgt **34,00 €** pro Person

Buffetvorschlag 16

- Avocadocevettensalat
- Dreierlei aus dem Norden
- Nizza Salat
- Rindfleischsalat
- Tomate Mozzarella
- Salat mit verschiedenen Dressings

- Tafelspitz mit Meerrettichsauce
- Bouillonkartoffeln
- Gemüse des Marktes

- Mousse au chocolate
- Tiramisu
- Käseplatte
- Brot und Butter

Der Preis beträgt **28,50 €** pro Person

Buffetvorschlag 17

- ganzer pochierter Lachs
- erlesene Terrinen von Mittelmeerfischen
- Kaviar „klassisch“
- Meeresfrüchtesalat
- Krabbencocktail
- Geflügelsalat
- Salatkorb mit verschiedenen Dressings

- Rinderfilet im ganzen mit Sauce Bernaise
- Kartoffelgratin
- Lachs „Duglary“
- Wildreis
- Gemüse vom Bonner Wochenmarkt

- Tiramisu
- Schokoladenuariation
- Kaiserschmarrn
- Käse aus den Pariser Markthallen
- Buttermischungen und Brot

Der Preis beträgt **49,50 €** pro Person

Buffetvorschlag 18

- Partyfrikadellen
- Rindfleischsalat
- Blutwurst, Leberwurst, Fleischwurst und Salami auf rustikalem Holzbrett
- Mettwürstchen
- frisches Mett
- Senf, Zwiebeln und Mixed Pickels

- Goulasch mit Paprika
- Kartoffelgratin

- Tiramisu
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Käseplatte
- Brot und Butter

Der Preis beträgt **23,50 €** pro Person

Buffetvorschlag 19

- Roastbeefplatte
- Fischplatte
- Krabbencocktail
- Meeresfrüchtesalat
- Rindfleischsalat
- Salatkorb mit diversen Dressings

- Farfalle in Pestosahne
- Kartoffelgratin
- Gemüseauswahl
- Rinderhüfte mit Sauce Bernaise
- Schweinefilet mit Champignons

- Mousse au chocolate
- Tiramisu
- Käseauswahl
- Brot und Butter

Der Preis beträgt **36,50 €** pro Person

Buffetvorschlag 20

- Schinkenröllchen
- Partyfrikadellen
- Kartoffelsalat
- Gurkensalat
- Salat mit verschiedenen Dressings

- Kassler
- Sauerkraut
- gratinierter Blumenkohl

- Tiramisu
- Käseplatte
- Brot und Butter

Der Preis beträgt **25,50 €** pro Person

Buffetvorschlag 21

- Roastbeefplatte mit Remouladensauce
- Rindfleischsalat
- Geflügelsalat

- Putengeschnetzeltes mit Champignons
- Reis
- Gemüseauswahl

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Orangencreme
- Käseplatte
- Brot und Butter

Der Preis beträgt **25,50 €** pro Person

Buffetvorschlag 22

- Bauernsalat
- Rohkostsalat
- Gurkensalat
- Rindfleischsalat

- Schweinebauch
- Asiatisches Gemüse
- Reis

- Zitronencreme
- Mascarponecreme
- Käseplatte
- Brot und Butter

Der Preis beträgt **25,00 €** pro Person

Buffetvorschlag 23

- Heringssalat
- Geflügelsalat
- Tomate Mozzarella

- Picata Milanese
- Fettuchini in Tomatensauce
- Gemüselasagne

- Rote Grütze
- Obstsalat
- Käseplatte
- Brot und Butter

Der Preis beträgt **26,00 €** pro Person

Buffetvorschlag 24

- eingelegte italienische Gemüse
- Krabbencocktail
- Tomate Mozzarella
- Parmaschinken mit Melone

- Heideschnuckwürcken
- Ratatouille
- Kartoffelgratin

- Schokoladenmousse
- Nougatmousse
- Obstsalat
- Käseplatte
- Brot und Butter

Der Preis beträgt **28,00 €** pro Person

Buffetvorschlag 25

- Pfeffer- und Lachsmakrelenfilets mit Apfel- Meerrettichschaum
- Gabelrollmöpfe und Bratröllchen
- Matjesfilets mit Gurken, Kartoffeln und Rote Bete in Sauerrahm
- Schweinskopfsülze und Remouladensauce
- Landjäger Salami
- Frischwurst und verschiedene Schinkensorten garniert mit Rettich, Radieschen und Tomaten

- Speckkartoffelsalat
- Geflügelsalat
- Roterahnsalat
- Eissalat mit knusprigen Brotwürfeln
- Kerubeißer und Griebenschmalz
- gerollte Putenbrust mit Aprikosen und Backpflaumen
- Kohlrabi und Karottenstäbchen
- Gefüllter Schweinenacken
- Zwiebelbröstkartoffeln

- Grütze von Strauchfrüchten
- Obstsalat
- Blechkuchen
- Käseplatte
- Brot und Butter

Der Preis beträgt **38,00 €** pro Person

Buffetvorschlag 26

- Salat von Meeresfrüchten
- Geflügelsalat
- Salat von Schafskäse mit Oliven in Kräuteröl
- Artischocken und Tomaten in Frischkäsesauce
- Pochierte Lachsschnitte
- Medaillons vom Schwein mit Entenlebercreme und Feigen
- Bündnerfleisch mit Melonenschnitz

- Lammragoût mit Thymian
- Kartoffelgratin
- Rinderfiletspitzen in Senfkörnersauce
- Jahreszeitliches Gemüse
- Sesampätzle

- Exotische Früchte in Kirschwasser
- Nougatmousse, aufgeschlagene Vanillesauce
- Käseplatte
- Brot und Butter

Der Preis beträgt **41,50 €** pro Person

Buffetvorschlag 27

- Netzmelone mit marinierten Steingarnelen
- Salat von Strauchbohnen und Champignons
- Schweizer Kartoffelsalat
- Radicio, Lollo Rosso und Fleischtomaten in italienischem Dressing
- Gekochtes Kalbsfleisch in Thunfischsauce
- Skandinavische Heringsmarinaden
- Graved Lachs mit Senf-Dillsauce

- Schwäbischer Kalbsbraten in Rahmsauce
- Brokkoli-Blumenkohlgratin
- Schupfnudeln
- Mailänder Piccata auf grünen Nudeln

- Tiramisu
- Bayrische Creme mit Mandelsplitter und Karamel
- Melonensalat mit Bananenjoghurt
- Käseplatte
- Brot und Butter

Der Preis beträgt **39,50 €** pro Person

Buffetvorschlag 28

- Garnelensalat mit Artischocken
- Eingelegte Makrelen mit roten Zwiebeln
- Luftgetrockneter Schinken aus Norditalien
- Süß-sauer eingelegtes Gemüse
- Tomaten Mozzarella Salat
- Erlesene Blattsalate mit lieblichen Dressings
- gesottene Ochsenbrust mit Frankfurter grüner Sauce

- gebratene Lottemedallions mit Orangensauce
- Weißweinsotto
- Jahreszeitliches Gemüse
- Rosa gebratene Hochrippe mit Sauce maitaise
- Kartoffelplätzchen

- Muffins
- Mascarponecreme
- Zartes Waldbeerengelee
- Heiße Rumfrüchte
- Weißes und dunkles Schokoladenmousse
- Käseauswahl
- Brot und Butter

Der Preis beträgt **49,00 €** pro Person

Vorschläge Hauptgang

1. *Spießbraten oder Krustenbraten mit Ananaskraut und Kartoffelgratin*
2. *Hähnchenbrustfilets mit Sauce Bernaise Broccoli und Reis*
3. *Kasseler mit Sauerkraut und Kartoffelpüree*
4. *Rinderrouladen mit Rotkohl und Kartoffeln*
5. *Schweinefiletmedaillons mit Champignons, Gemüse und Kartoffelgratin*
6. *Lammkeule mit Kartoffeln und Bohnen*
7. *Putengeschnetzeltes in Currysauce mit Reis und Gemüse*
8. *Paella*
9. *Gulasch mit Spätzle und Gemüse*
10. *Sauerbraten mit Knödeln und Rotkohl*
11. *Pouardenbrust in Champignonsauce mit Reis und Gemüse*
12. *Spanferkel mit Sauerkraut*
13. *Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Wirsing und Bouillonkartoffeln*
14. *Fischragout in Safransauce mit Wildreis und Gemüse*
15. *Lachsmedaillons in Weißweinsauce mit Reis und Gemüse*