

Buffettvorschlag 1

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

- Spießbraten
- Kartoffelgratin
- Gemüseauswahl mit Hollandaise überbacken

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Käseplatte
- Brot und Butter

Der Preis beträgt **29,50 €** pro Person

Buffettvorschlag 2

- gemischte Vorspeisenplatte vom Fisch mit seinen Saucen (Lachs, Forelle, Makrele etc.)
- gemischte Fleischplatte (Roastbeef, Schweinebraten etc.)
- 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 **31,50 €** pro Person

Buffetvorschlag 3

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

- gratiniertes Schweinefilet
- neue Kartoffeln
- Stangenspargel mit Sauce Hollandaise (nur zur Saison)

- Dessertvariation
- Käseplatte
- Brot und Butter

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

Buffettvorschlag 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 **33,00 €** 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 **37,50 €** pro Person

Buffetvorschlag 6

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

- Schweinebraten
- Kartoffelgratin

- Dessertvariation
- Käseplatte
- Brot und Butter

Der Preis beträgt **28,50 €** 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

- Dessertvariation
- Käseplatte
- Brot und Butter

Der Preis beträgt **32,50 €** pro Person

Buffetvorschlag 8

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

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

- frischer Obstsalat
- Dessertvariation
- Käseplatte
- Brot und Butter

Der Preis beträgt **36,50 €** 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 **45,50 €** pro Person

Buffetvorschlag 10

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

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

- Dessertvariation
- Käseauswahl
- Brot und Butter

Der Preis beträgt **43,50 €** pro Person

Buffetvorschlag 11

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

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

- Dessertvariation
- Käseplatte
- Brot und Butter

Der Preis beträgt **49,00 €** 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

- Dessertvariation
- Käseauswahl
- Brot und Butter

Der Preis beträgt **39,50 €** 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 **48,00 €** 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 Art
- Schweinefilet in Pfifferlingsrahmsauce
- Wildreis
- Kartoffelgratin
- Bohnen im Speckmantel
- Obstsalat mit Marachino
- Dessertvariation
- Käseplatte
- Brot und Butter

Der Preis beträgt **54,50 €** 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 **42,50 €** pro Person

Buffetvorschlag 16

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

- Tafelspitz mit Meerrettichsauce
- Bouillonkartoffeln
- Gemüse des Marktes

- Dessertvariation
- Käseplatte
- Brot und Butter

Der Preis beträgt **37,50 €** pro Person

Buffetvorschlag 17

- ganzer pochierter Lachs
- erlesene Terrinen von Mittelmeerfischen
- Meeresfrüchtesalat
- Krabbencocktail
- Geflügelsalat
- Salatkorb mit verschiedenen Dressings

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

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

Der Preis beträgt **58,50 €** 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

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Käseplatte
- Brot und Butter

Der Preis beträgt **29,50 €** 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

- Dessertvariation
- Käseauswahl
- Brot und Butter

Der Preis beträgt **44,50 €** pro Person

Buffetvorschlag 20

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

- Kassler
- Sauerkraut
- gratinierter Blumenkohl

- Dessertvariation
- Käseplatte
- Brot und Butter

Der Preis beträgt **29,50 €** 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 **26,50 €** pro Person

Buffetvorschlag 22

- Bauernsalat
- Rohkostsalat
- Gurkensalat
- Rindfleischsalat

- Schweinebauch
- Asiatisches Gemüse
- Reis

- Mascarponecreme
- Käseplatte
- Brot und Butter

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



Buffetvorschlag 23

- Heringssalat
- Geflügelsalat
- Tomate Mozzarella

- Picata Milanese
- Fettuchini in Tomatensauce
- Gemüselasagne

- Rote Grütze
- Obstsalat
- Käsepatte
- Brot und Butter

Der Preis beträgt **27,50 €** pro Person

Buffetvorschlag 24

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

- Heideschnuckenrücken
- Ratatouille
- Kartoffelgratin

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

Der Preis beträgt **38,00 €** 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
- Rotkrautsalat
- Eissalat mit knusprigen Brotwürfeln
- Kernbeißer und Griebenschmalz
- gerollte Putenbrust mit Aprikosen und Backpflaumen
- Kohlrabi und Karottenstäbchen
- Gefüllter Schweinenacken
- Zwiebelröstkartoffeln
- Grütze von Strauchfrüchten
- Obstsalat
- 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
- Sesamspätzle
- Exotische Früchte in Kirschwasser
- Nougatmousse, aufgeschlagene Vanillesauce
- Käseplatte
- Brot und Butter

Der Preis beträgt **47,50 €** 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 **47,50 €** 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 Lottemedaillons mit Orangensauce
- Weißweinrisotto
- Jahreszeitliches Gemüse
- Rosa gebratene Hochrippe mit Sauce maitaise
- Kartoffelplätzchen
- Mascarponecreme
- Heiße Rumfrüchte
- Weißes und dunkles Schokoladenmousse
- Käseauswahl
- Brot und Butter

Der Preis beträgt **49,50 €** 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. Poulardenbrust in Champignonsauce mit Reis und Gemüse
12. Spanferkelbraten 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