

Büffet 1 / 18,50 €

Tomatecremesuppe mit Pesto

Kartoffelsalat

Heringstartar

Rindfleischsalat „Teufels Art“

*Poulardenbrust mit Orangensauce
Kalbsfleischbällchen mit Kräuterschaum
und Patnareis*

verschiedene Blattsalate

*Käseplatte mit Brot und Butter
Schokoladencreme mit Eierlikörschaum*

Brotkorb

Büffet 2/ 21,00 €

Lauchcremesuppe

Kartoffelsalat

Heringsalat

Farmersalat

verschiedene Blattsalate mit Sauerrahmdressing

*Prager Schinken mit Dunkelbiersauce
Bratlinge und Spätzle*

Deutsche Käseauswahl mit Brot und Butter

Obstsalat mit Schladerer

Büffet 3 / 21,00 €

Broccolicremesuppe

Teufelssalat
Bayrischer Speckkartoffelsalat

Rustikale Bauernplatte
Schinken mit Melone
Heringstartar

verschiedene Blattsalate mit Frenchdressing

Putengeschnetzeltes „Züricher Art“
mit Champignons und Rösti

Vanillequarkcreme mit Erdbeerjus
Mousse au Chocolate an Eierlikörschaum

Büffet 4 / 29,50 €

Vorspeisen und Salate

Schweinemedallions mit Lebermousse
Melonenkugeln in Portwein eingelegt mit
Schinken
Waldorfsalat
Salmmedallions und geräucherte Forellenfilets
dazu Merrittichcreme

verschiedene Blattsalate mit 3 Dressings
Auswahl von Brot, dazu Butter

Hauptgerichte

Tafelspitz mit grüner Sauce und Bratlingen
Poulardenbrust mit geschmorten Zwiebeln
und Kartoffelgratin

Dessert

Bayrisch Creme
Mousse au Chocolate mit Orangensauce
frischer Obstsalat der Saison

Obstsalat mit Schladerer

Büffet 5 / 32,00 €

Vorspeisen und Salate

ganzer pochiertes Lachs mit Senf-/Dillsauce
Hähnchenfiletspieße mit Ingwerdipp
Melone mit mediterranem Schinken
gegrilltes, mariniertes Gemüse mit
Olivenöl und Kräutern

Blattsalate der Jahreszeit mit verschiedenen
Dressings

verschiedene Brot- und Brötchensorten
mit Butter

Hauptgerichte

Filet vom Schwein mit Gemüse der Saison
und Kartoffelgratin
Rinderbraten mit Drachenblut-Sauce von
den Rebstöcken des Drachenfels
und Semmelklöße
Pangasiusfilet mit Rieslingsauce auf
Blattspinat und Kartoffeln

Dessert

französische Käseauswahl
Mousse au Chocolate
Annanascarpaccio mit Caramelsahne
Salat von Früchten der Saison

Büffet 6 / 26,50 €

Vorspeisen und Salate

kleine Frikadellen
Matjesfilet auf Apfel-Merrettichsalat
rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
Gurken-Radieschensalat
Krautsalat mit Speck
Rheinischer Kartoffelsalat
Blattsalate der Jahreszeit mit verschiedenen
Dressings
verschiedene Brotsorten mit Butter

Hauptgerichte

Krustenbraten in Kölschsauce mit
Schwenkkartoffeln
Rheinischer Sauerbraten mit Mandeln und
Rosinen, Rotkohl und Klöße
Lachsfilet mit Merrettich-Senfauce und
Gemüse der Saison

Dessert

Griesflammerie mit Himbeermark
Rote Grütze mit Vanillesauce
Auswahl Deutscher Käse