Buffets

Superior

ST.ERASMUS

HOTEL · RESTAURANT · BIERSTUBE · WELLNESS

Buffets

~~~

Vorspeisen

Schweinerückenbraten mit verschiedenen Füllungen
Schweinemedaillons – Kassler im Brotteig – Schinken mit Melone – Schinkenröllchen – verschiedene Fleisch oder Fischsülzen
Hausmacherspezialitäten – Roastbeef rosa gebraten – Kalbsrücken – verschiedene Fleischpasteten, z. B. Wild oder Schinken, Terrinen von Fisch – Wildvariationen – gefüllte Hähnchenbrust – gefüllte Putenbrust – Hähnchenschenkel – Galantinen – Räucherfische – Fischterrinen – gebeizte Fische – Hummer – Scampis – Austern
und vieles mehr.

~~~

Hauptgerichte

gebackene Blutwurst – Schweinehaxen – Kalbshaxen – Sauerbraten – Gulasch – Grillschinken – gebackener Fleischkäse – Kassler – Spießbraten – glacierter Schweinerückenbraten – Schweinefilet in verschiedenen Variationen – Kalbsrücken – Kalbsragout – Rinderfilet – Roastbeef – Lamm - Wild – Fisch – Suppen jeder Art

~~~

Beilagen

Spätzle – Pommes-gratin – Kartoffelklöße – Rosmarinkartoffeln – Püree – Kartoffelstampf - verschiedene Nudeln – Gemüse

~~~

Dessert

Rote Grütze – Cremes – Eisbombe - verschiedene Sorten Eis – Omelett Surprise – alle Arten von Mousse - Früchte – Flammeris – Sorbets – Parfaits
Käsebrett
und vieles mehr

Beispiele für kalt-warme Buffets

1.

~~~

Vorspeisen

Kraftbrühe mit verschiedenen Einlagen -
geräuchertes Forellenfilet – Roulade von der Hähnchenbrust mit verschiedenen Füllungen – gebeizter Lachs – Roulade vom Räucherlachs mit Krabbenmousse – Schinken mit Melone – Champignonterrine – Mousse von der Räucherforellen -
verschiedene Salate – Soßen – Brot

~~~

Hauptspeisen

Medaillon vom Lachs in ihren Soßen -
gespickter Rinderbraten mit Burgundersoße -
glacierter Schweinerückenbraten mit Rahmchampignons -
Beilagen nach Wahl

29,00 €

2.

~~~

Vorspeisen

Schinken mit Melone – Roastbeef – gefüllte Hähnchenbrust - Räucherforelle - Roulade vom geräuchertem Lachs – Mousse von der Räucherforelle - geräuchertes Filet vom Bachsaibling – Kalbfleisch mit Thunfischsoße
verschiedene Soßen – Salate – Partybrot

~~~

Hauptspeisen

Mediterraner Spießbraten vom Schweinefilet
rosa Pfeffersoße -
Wildragout mit Preiselbeerbirne
Beilagen nach Wahl

28,00 €

3.

~~~

Vorspeisen

Scampis in verschiedenen Variationen -
Tafelspitz mit einer grünen Soße -
gebeizter Lachs – geräuchertes Forellenfilet – Kalbfleischsülze
Roulade von der Entenbrust – eingelegtes Gemüse -
Verschiedene Fleischterrinen -
Salate – Soßen

~~~

Hautspeisen

Minutensteaks
an ihren Soßen

31,50 €

4.

~~~

Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet – Terrine von Lachs – Regenbogenforelle –
Schweinemedaillons – Kassler in Brotteig – Schinken mit Melone – gefüllte
Hähnchenroulade – Gemüseterrine -
verschiedene Soßen – Salate – Partybrot

~~~

Hauptspeisen

Braten vom Hirschkalb
Preiselbeer-Weinbrandsoße -
Kalbshüfte
Käse – Schinkensoße -
Beilagen nach Wahl

31,00 €

5.

~~~

Vorspeisen

Variation aus dem Trassemer Weiher -
gebeizter Lachs – Roulade vom Räucherlachs - verschiedene Fleischterrinen –
geräucherte Entenbrust – Serrano Schinken -
Champignonterrine -
eingelegtes Gemüse – verschiedene Salate - Soßen

~~~

Hauptspeisen

Filetplatte
Rinder- und Schweinefilet
an ihren Soßen -
Beilagen nach Wahl

32,50 €

Italienisches Buffet

1.

~~~

Vorspeisen

Tomaten – Mozzarella – Zucchini mit gerösteten Sonnenblumenkernen –
Rohkostsalate – Rucola-Salat mit geriebenem Parmesan – Antipasti -
Parmaschinken mit Melone – gebackene Austernpilze -
Tortellini mit Gorgonzolasoße – Variationen von Spaghetti -
Lasagne von Edelfischen

~~~

Hauptspeisen

Piccata Milanese – Saltimbocca a la Romana – Kalbsröllchen gefüllt mit Mozzarella
Marsalasoße -
Beilagen nach Wahl

29,00 €

2.

~~~

Vorspeisen

Parma-Schinken mit Melone – verschiedene Fischvariationen -
Blattsalate mit verschiedenen Dressings – Tomaten – Mozzarella – gebackene
Auberginen – Spaghetti Vengole – Ravioli gefüllt mit Scampiragout

~~~

Hauptspeisen

Lasagne von verschiedenen Edelfischen – Lammbraten – Kalbshaxe – Piccata von
der Hähnchenbrust

31,00 €

Regionales Buffet

Zum Beispiel Saarländisches Buffet
mit saarländischen Spezialitäten

kalte Vorspeisen

~~~
verschiedene Hauptgänge

~~~
Dessertbuffet

ab 30,50 €

Flying Buffet

Verschiedene Vorspeisen in kleinen Tellern oder Gläsern
im Stehen serviert

~~~
Hauptgang
entweder serviert
oder als Buffet
oder auch als Flying Buffet

~~~
Verschiedene Desserts
in kl. Tassen – Tellern und Gläsern

ab 30,00 €

Dessert-Buffet
nach Ihren Wünschen zusammengestellt

7,80 €

mit Käsebrett

8,50 €