

Buffets

~~~  
**Vorspeisen**

Schweinerückenbraten mit verschiedenen Füllungen  
Schweinemedallions – Kassler im Brotteig – Schinken mit Melone – Schinkenröllchen –  
verschiedene Fleisch oder Fische  
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 – glasierter
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

HOTEL · RESTAURANT · BIERSTUBE · WELLNESS

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 –  
Champignonterrinen – 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

28,00 €

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

27,00 €

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*

~~~  
Hauptspeisen

*Minutensteaks
an ihren Soßen*

Superior
30,50 €

4.

~~~  
**Vorspeisen**

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

~~~  
Hauptspeisen

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

30,00 €

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*

31,50 €



ST. ERASMUS

HOTEL · RESTAURANT · BIERSTUBE · WELLNESS

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 – Spaghetti im Parmesanlaib -  
Lasagne von Edelfischen*

### **Hauptspeisen**

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

28,00 €

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 Büffet
mit Saarländischen Spezialitäten*

kalte Vorspeisen

~~~

*verschiedene Hauptgänge*

~~~

Dessertbuffet

ab 28,50 €



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*

Preis auf Anfrage

ST. ERASMUS

HOTEL · RESTAURANT · BIERSTUBE · WELLNESS

Dessert-Bufferet

nach Ihren Wünschen zusammengestellt

6,90 €

mit Käsebrett

8,50 €