

Buffets



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
Käse Brett
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 – Champignonterrinen – Mousse von der Räucherforelle -  
verschiedene Salate – Soßen – Brot

~~~

Hauptspeisen

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

30,50 €

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

30,00 €

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

33,00 €

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 -
Kalbshüfte
Käse – Schinkensoße -
Beilagen nach Wahl

32,50 €

5.

~~~

### Vorspeisen

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

~~~

Hauptspeisen

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

34,00 €

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

30,00 €

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

32,00 €

Regionales Buffet

Zum Beispiel Saarländisches Buffet
mit saarländischen Spezialitäten

kalte Vorspeisen

~~~

verschiedene Hauptgänge

~~~

Dessertbuffet

ab 34,00 €

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 32,00 €

Dessert-Buffet

nach Ihren Wünschen zusammengestellt

8,50 €

mit Käsebrett

9,00 €