

Buffet I:

Gambas im Salbei Speckmantel (lauwarm)
Cocktail von Helgoländer Nordseekrabben (kalt)
Gratinierte Jacobsmuscheln (warm)

Carpaccio vom Kalbstafelspitz mit Steinpilz–Pfirsich–Gemüse (kalt)

Gebratene Zucchini, Auberginen und Pilze
mit Balsamicodressing, getrocknete Tomaten (kalt)

Melonen mit Schinken

□

Red Snapperfilet auf Avocadogemüse

Hähnchbrustfilet in Ingwer– und Joghurt–Rahm

Roastbeef auf Zimtspießen mit Papaya–Tomaten–Ratatoille

Gefüllte Rinderhüfte mit Ruccola und Tomaten

Rosmarienkartoffeln, Salatbuffet mit verschiedenen Toppings,
Brot, Kräuterbutter, Gemüse der Saison, Wedges, Reis

□

Frische Früchte

Schokladenbrunnen mit weißer und dunkler Schokolade
Dessertvariationen im Glas: Limettenmousse, Yoghurterrine, Tiramisu

Buffet II:

Hausgemachte Rindfleischsuppe mit Einlage



Tafelspitz mit Sahnemeerrettich



Schweinefilet im Speckmantel

Rinder- und Schweinebraten in eigener Sauce

Lachsfilet an Weißweinsauce

dazu Kartoffeln, Kroketten und Salatbuffet



Herrencreme

Buffet III:

Anti Pasti: Marinierte Zucchini, rote Aubergine,
Gambas mit Salbei im Speckmantel, Mozzarella con Musica
Hausgebeizter Lachs



Frühlingsuppe mit frischem Gemüse



Involtini vom Zander gefüllt mit geräuchertem Lachs und Blattspinat an
Weißweinsamtsauce

Kalbsinvoltini gefüllt mit grünem Spargel

Hähnchenbrustfilet auf einer Curry-Sauce mit süßen Früchten

Kartoffelgratin, frisches Gemüse der Saison,
Kroketten, Reis und Bandnudeln

Salatbuffet mit Blattsalaten, Tomaten,
Gurken und verschiedenen Toppings



Eisbombe mit frischen Früchten

Mousse au chocolade

Herrencreme

Buffet IV:

Hausgemachte Tomatensuppe (gebunden oder klar)



Zanderfilet auf mediterranem Gemüse / Weißwein-Limetten-Sauce a parat

Schweinefilet auf frischen Rahmchampignons
Geschnetzeltes vom Hähnchenfilet in Curryrahm mit süßen Früchten

Reis, Salzkartoffeln und Kroketten, Gemüse der Saison

Salatbuffet mit verschiedenen Toppings



Herrencreme

Buffet V:

Appetitanreger: Brot, Kräuterquark sowie gehackte Oliven

Samtige Erdäpfelsuppe mit Streifen von geräuchertem Lachs
(am Tisch serviert)

□

Buffet:

Heimischer Spargel

dazu roher und gekochter Schinken
Schweinefilet vom Münsterländer-Jungschwein
gedünstetes Lachsfilet (oder Maischolle)

gehackte gekochte Eier, Sc. Hollandaise,
zerlassene Butter, gekochte Kartoffeln

□

Eisbombe mit frischen Früchten
Weißes & braunes Mousse au chocolate

Menü I:

Rindfleischsuppe mit Einlage und Eierstich in der Kaffeetasse serviert



Hähnchenbrustfilet auf Tomaten-Rosmarien-Sauce dazu gefüllte
Aubergine und Thymian-Honig-Schmörkes



Vegetarisches Gericht: Gefüllte Aubergine

Für die Kinder Hähnchen-Nuggets und Pommes frites



Vanilleeis mit Sahne; heißen Kirschen und Schokoladensauce a parat

Menü II:

Triologie von Wildpastete, Hirschschinken und geräucherter Entenbrust an
buntem Salat der Saison

oder

Dijon–Senfrahmsuppe mit Streifen von der Perlhuhnbrust

□

Duett von Hirsch & Perlhuhn auf Apfelrotkohl an einer Portweinjus dazu
hausgemachte Spätzle

oder

Zweierlei von der Gans – Brust und Keule an hausgemachten Apfelrotkohl
dazu Serviertenködel

oder

Fisch–Triologie von Zander, Lachs– und Tilapiafilet auf
Blattspinat an einer leichten Weißweinsauce dazu Meccaire–Kartoffeln

□

Süße Sünde – Dreierlei Mousse mit frischen Früchten auf einem Spiegel aus
zweierlei Saucen

Menü III:

Klare Tomatensuppe mit Parmesanhippe



Gratinierte Jacobsmuscheln im Salbei-Speckmantel an buntem
Salatstrauß



Schweinefilet gefüllt mit Frischkäse und Bärlauch an Portweinjus

oder

Lachsfilet an Zitronenbitterschaum

dazu gebratener grüner Spargel, glasierte Möhren, Kartoffelpüree
mit Speckwürfeln und Zwiebeln, Kroketten sowie frische Tagliatelle

Nach Wunsch der Gäste Beilagensalat



Erdbeer- und Zitronenparfait mit frischen Früchten und Sahne