

## Für Ihren Empfang oder Geschäftsessen

### Brötchenhälften belegt mit:

Hackfleisch mit Zwiebelringen	Stück 1.60 €
Verschiedene Aufschnittsorten auf Salat	Stück 1.60 €
Gouda oder Leerdammer auf Salat	Stück 1.60 €
Gekochter oder roher Schinken auf Salat	Stück 1.95 €
Schweinebraten oder Kasseler auf Salat	Stück 1.95 €
Putenbrust oder Salami auf Salat	Stück 1.95 €

### Canapees – Baguette oder halbe Toastscheiben belegt mit Leckereien Ihrer Wahl

Verschiedene Käsesorten	Stück 1.80 €
Schweinebraten und Roastbeef	Stück 1.80 €
Verschiedene italienische Salami	Stück 1.80 €
„Schwarzwälder“-Schinken oder Lachsschinken	Stück 1.80 €
Schweinefiletmedaillons	Stück 1.95 €
Parmaschinken mit Honigmelone	Stück 1.95 €
Entenbrust oder Gänsebrust	Stück 2,20 €
Räucherlachs oder Forelle	Stück 2.45 €

### Fingerfood

Räucherlachs mit Frischkäse auf Baguette	Stück 1.90 €
Bresaola gefüllt mit Aubergine	Stück 1.60 €
Grissinistangen mit Parmaschinken	Stück 1.80 €
Kräcker mit Lachsmousse	Stück 0.95 €
Wildschweinschinken mit Feige	Stück 1.70 €
Kalbfleischsandwiches mit Thunfischcreme	Stück 1.40 €
Kräuterfleischbällchen gefüllt mit Käse	Stück 0.95 €
Roastbeefröllchen mit Kräutermousse	Stück 1.60 €
Auf Löffel dekorierte Hähnchenbrust mit Mangochutney	Stück 1.80 €

## Nudelräume

Spaghetti mit Tomaten und Mozzarella  
Spaghetti mit Zucchini  
Spaghetti mit Schafskäse, Paprika und Lauchzwiebeln  
Spaghetti "al carbonara"  
Spaghetti mit Tomaten und Champignons  
Spaghetti mit Thunfisch und Lauchzwiebeln  
Tortellini "alla panna"  
Tortellini in Gorgonzolacreme  
Tortellini mit Spinat und Walnüssen  
Hackfleischlasagne  
Bandnudeln mit frischen Champignons und Schinken  
Bandnudeln mit Broccoli und Schinken  
Bandnudeln mit Parmaschinken und Spinat  
Bandnudeln mit Parmaschinken, Tomaten und Parmesankäse  
Nudeltopf mit Zucchini in Tomatensauce  
Nudeltopf mit Hackfleisch und Oliven  
Nudeltopf mit Champignons in Tomatensauce

**3 verschiedene Gerichte pro Person 8.90 €**

Spaghetti "Vongole"  
Spaghetti mit Flusskrebse  
Schwarze Spaghetti in Sahnesauce  
Bandnudeln mit Lachs und Gemüse  
Frische Ravioli mit Spinatfüllung in Basilikumsauce

**3 verschiedene Gerichte pro Person 9.90 €**

## Pfannengerichte und Geschnetzeltes

Reispfanne mit Puterfleisch und Gemüse  
Reispfanne mit Puterfleisch und Früchten  
Jägerpfanne mit Spätzle  
„Stroganoff“ mit Spätzle  
Hähnchenragout mit Pasta in Tomatensauce  
Sauerfleisch mit Äpfeln, Zwiebel und Spätzle  
Rindergeschnetzeltes in Rotweinsauce mit Spätzle  
Rindergulasch mit Nudeln

**3 verschiedene Gerichte pro Person 9.90 €**

Weißkohlaufauf mit Eisbein und Kartoffeln  
Wirsinggemüse mit kleinen Frikadellen  
Möhrengemüse mit Bratwurst  
Grünkohl mit Mettwurst

**pro Person 7.50 €**

### Zubehör

Große Porzellanteller, Messer, Gabel	1.10 €
Kleine Porzellanteller, Messer, Gabel	1.00 €
Kaffeegedeck mit Löffel und Kuchengabel	1.45 €
Dessertteller mit Löffel	0.95 €

*Alle Preise gelten incl. Reinigung*

Wein und Sekt stellen wir gerne in Kommission zur Verfügung.

Zusätzlich erhalten Sie bei Festlichkeiten ab 50 Personen eine Ermäßigung.  
Gerne besprechen wir mit Ihnen Ihr persönliches Angebot.

## Buffets für die kalte Jahreszeit

(ab 20 Personen)

### Vorspeisen

Entenleberterrine mit Feigensauce  
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan  
Gemischte Fischplatte mit Dillsauce  
Garnelen in Knoblauchmayonnaise

### Hauptgerichte

Ragout von der Hirschkalbskeule mit Pfifferlingen und Preiselbeeren  
Gefülltes Schweinefilet in Käse-Rahmsauce  
Kartoffelgratin und Butterspätzle  
Rotkohl mit Apfelstücken  
Frischer gemischter Salat

### Dessert

Tiramisú  
Obstsalat  
Käseplatte mit Weintrauben und Oliven  
Brotkorb mit Kräuterbutter

***pro Person 26,90 €***

### Vorspeisen

Salat von Flußkrebse mit Cocktailtomaten und Schnittlauch  
Vitello tonnato  
Entenbrust mit Champignons und Lauchzwiebeln  
Carpaccio vom gekochtem Tafelspitz

### Hauptgerichte

Geschmorte Gänsekeule  
Rosenkohl mit Specksauce  
Kartoffelgratin  
Äpfel gefüllt mit Preiselbeeren

### Dessert

Moccacreme  
Zitronenmousse  
Käseplatte  
Stangenbrot und Butter

***pro Person 26.90 €***

## Sommerzeit-Spargelzeit

(ab 20 Personen)

### Vorspeisen

Schweinefilet mit Austernpilzen  
Parmaschinken und italienische Salami  
gemischte Antipasti  
Tafelspitz mit Schnittlauch und Cocktailtomaten  
Mango mit Büffelmozzarella

### Hauptgerichte

frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise  
Kalbsgulasch mit frischen Champignons  
Schinkenplatte mit rohem und gek. Schinken

### Dessert

Erdbeeren mit Vanillesahne

**pro Pers. 25,00€**

### Vorspeisen

Spargelcremesuppe  
Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum  
Vitello tonnato  
Carpaccio mit Ruccola und Parmesankäse

### Hauptgerichte

Stangenspargel mit Sauce Hollandaise  
Schinkenplatte mit rohem und gek. Schinken

**pro Pers. 22,50€**

## Kaltes italienisches Buffet

(ab 20 Personen)

Insalata di Frutti di Mare  
Lachscarpaccio mit Dill-Zitronendressing  
Garnelen in Knoblauchmayonnaise  
Gemischte Antipasti  
Vitello tonnato  
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum  
Gefüllter Rosmarinbraten mit Tomatensauce  
Entenbrust auf Eichblattsalat mit Himbeerdressing  
Apfel-Zucchinisalat  
Reissalat mit Krabben  
Ruccolasalat mit Parmesankäse  
Bunter Salat mit Schafskäse  
Italienische Käsespezialitäten mit Weintrauben und Oliven  
Stangenbrot mit Kräuterbutter und Kräuterquark  
Tiramisú

***pro Person 28,00 €***

## Italienisches Buffet

(ab 25 Personen)

### Warme Speisen

Bandnudeln mit Lachs und Gemüse  
Spaghetti mit Tomaten und Mozzarella

### Kalte Speisen

Champignons mariniert mit Staudensellerie  
Bunter Paprikasalat  
Apfel-Zucchini-salat

### Dessert

Vanillecreme mit Erdbeermark

***pro Person 19,00 €***

## Italienisches Buffet

(ab 25 Personen)

### Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan  
Ruccolasalat mit Aceto balsamico  
Bresaola gefüllt mit Auberginen  
Zucchinirollchen gefüllt mit Schinken und Tomatenmousse  
Krabbensalat mit Apfel und Lauch

### Hauptgerichte

Hähnchenbrust mit Parmaschinken und Salbei in Marsalasauce  
Lammragout mit Lauch und Möhren in Tomatensauce  
Spaghetti mit Zucchini  
Frischer gemischter Salat  
Tomatensalat und Bohnensalat

### Dessert

Erdbeertiramisú  
Stangenbrot und Kräuterbutter

***pro Person 26,00 €***

## **Buffet**

(ab 25 Personen)

### **Vorspeisen**

Entenbrustsalat mit Champignons und Lauchzwiebeln  
Krabbencocktail  
Salat von geräucherter Hähnchenbrust mit Honigmelonen  
Gemischte Fischplatte mit Sahnemeerrettich

### **Hauptgerichte**

Kalbsgeschnetztes in Champignonsauce  
Schweinerücken mit Kräuterkruste  
Kartoffelgratin und Reis  
Gurkensalat  
Broccoliröschen mit gerösteten Pinienkernen

### **Dessert**

Panna Cotta mit Himbeermark  
Käseplatte  
Stangenbrot mit Kräuterbutter

***pro Person 26,00 €***



## **Buffet**

(ab 25 Personen)

### **Vorspeisen**

Carpaccio vom Kalbsfilet mit Artischocken  
Feldsalat mit Gänsebrust und Feigen  
Parmaschinken mit Honigmelone  
Vitello tonnato

### **Hauptgerichte**

Kasseler mit Senfkruste  
Putenfleischröllchen in Weißweinsauce  
Folienkartoffel mit Kräuterquark  
Butterspätzle  
Eichblattsalat mit Kräutervinigrette  
Apfel-Zucchini Salat

### **Dessert**

Zitronenmousse  
Moccacreme  
Stangenbrot mit Butter

***pro Person 26,00 €***