

Westerwaldbuffet ab 50 Personen

Suppen

- Kartoffelrahmsuppe
- Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen
- Möhren-Ingwersuppe
- Tomatencremesuppe

Wählen Sie eine Suppe!

Vorspeisen

- Roastbeef "rosa gebraten" mit hausgemachter Remouladensauce
- Tomate Mozzarella dazu frischer Basilikum
- Honigmelone mit Parmaschinken
- Hausgemachte Antipasti mit Auberginen, Zucchini, Paprika, Oliven und gefüllte Champignons
- Ganzer pochierter Lachs auf Gurkencarpaccio und Meerrettichsahne ausgarniert
- Roter Linsensalat mit frischem Koriander
- Krabbencocktail
- Spinat Quiche
- Marinierte Artischocken mit Wildschinken
- Bratenauswahl mit Sauce Remoulade
- Geflügelvariationen mit Früchten und Süß-Saurer Sauce
- Garnelen auf Limonenschaum
- Lauchherzen in Vinaigrette mit Roquefort
- Kleine Reibekuchen mit geräuchertem Lachs und Sauerrahm

Wählen Sie 5 Vorspeisen aus!

Hauptgänge

- Roastbeef im bunten Pfeffermantel rosa gebraten vom Brett geschnitten mit Sauce Bearnaise dazu Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen
- Lammkeule mit Thymianjus dazu Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
- Edel Fischragout mit Basmatireis und Lauchgemüse
- Frisches Lachsfilet auf Fenchelgemüse mit einem Potpourri von dreierlei Reisarten
- Kalbsrücken mit Kräuterkruste dazu Butterkartoffeln und Gemüse der Saison (Spargel)
- Rinderbraten in Burgunder Sauce dazu Spätzle und Gemüseplatte
- Wildschweinbraten mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle
- Gefüllte Hähnchenbrust mit Spinat dazu Bandnudeln und Kräutersauce
- Saltim Bocca von der Pute mit Parmaschinken und Salbei in Zitronenbutter dazu glasierte Möhren und ofenfrisches Kartoffelgratin
- Kalbsgeschnetzeltes mit hausgemachten Spätzle

Vegetarisch

- Gefüllte Paprika mit Couscous auf Gemüsebeet und Tomatensauce
- Gemüselasagne
- Gefüllte Zucchini mit Schafskäse
- Polenta Taler auf Gemüsebeet

Wählen Sie 3 Hauptgänge

Dessert

- Frischer Obstsalat mit gerösteten Mandeln und Sahne
- Frische Erdbeeren mit Bayrischcreme (nur Saison)
- Erdbeertiramisu
- Creme Karamell
- Mousse au chocolat
- Himbeergratin
- Tiramisu
- Panna cotta mit Fruchtsauce
- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Beschwipste Mini- Feigen

Wählen Sie 3 Desserts aus!

Stellen Sie sich Ihr eigenes Buffet zusammen zum Preis von 42,00 € pro Vollzahlende Person (Kinder nicht inbegriffen) inkl. frischer Salat der Saison mit Mühlen Dressing, Brotkorb und Butter.

Ab 40 Vollzahlende Personen zahlen Sie 44,00 € pro Person inkl. Raummiete.

Ab 30 Vollzahlende Personen zahlen Sie 48,00€ pro Person inkl. Raummiete.

Kinder von 0-3 Jahren zahlen nichts, Kinder von 4-7 Jahren zahlen 9,50€, Kinder von 8-12 zahlen 1/2 Preis und danach Vollzahler

Mitgebrachter Kuchen Gedeckpreis 3,50€ pro Person

Korkgeld mitgebrachter Wein 12,50€ pro Flasche

Pita Brötchen belegt Stückpreis 2,20€

Brezeln Stück 1,25 €

Käsebrett mit Brot und Butter wir verwenden hauptsächlich Rohmilchkäse und Ziegenkäse
8,70€ pro Person

Eisbombe ab 20 Personen 5,00€ pro Person

Große Kanne Kaffee (Bio Kaffee von Darboven) 16,00€

1l frisch gepresster O-Saft (Saison bedingt) 15,50€

1l O-Saft 11,00

Kellner ab 01:00 Uhr pro Stunde pro Kellner 26,18 €