



Hausbuffet

GENUSS. QUALITÄT. LEIDENSCHAFT.
Mit Liebe zubereitet – für besondere Momente.

VORSPEISEN

- Lauwarmer Ziegenkäse mit Apfel Chutney
- Tapenade: feines Ragout aus Oliven würzig mariniert, Röstbrot
- Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Gurke
- Schwarzwälder Schinken mit Datteln, Honig und Pinienkernen
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Senfdressing und Kresse

SALATE

- Auswahl verschiedener Salate von Rohkost und Blattsalat,
- Stangenbrot, Butter, Frischkäse, Tomatenmuß

HAUPTGERICHTE

- In Olivenöl gebratenes Saiblingsfilet mit tomatisiertem Gemüseragout und Rosmarinkartoffel
- Kaninchenkeule mit Thymian und Knoblauch geschmort, mit Speck-Rosenkohl und Wickelklößen
- Schweinemedallions vom Filet mit Pfeffer-Rahmsoße, Kroketten und Broccoli
- Cordon Bleu von Hähnchenbrust mit Cheddar-Käse und Kochschinken gefüllt, Pommes Frites und Erbsen-Möhren Gemüse

DESSERT

- Creme Brulée
- Kleines Schokoküchlein mit flüssigem Kern

41,00 € P.P

Guten Appetit!





Buffet Piemont



GENUSS. QUALITÄT. LEIDENSCHAFT.

Mit Liebe zubereitet – für besondere Momente.

VORSPEISEN

- Lachsroulade mit Spinat, Oliven und Speck auf gegrilltem Gemüse
- Gegrillte Paprika mit Sardellen-Knoblauch Öl und Thunfisch
- Mediterraner Pilzsalat auf Truthahntranchen und Cranberrys
- Burrata mit Tomate und Basilikum
- Gebackene Rissottobällchen in feuriger Tomatensoße

SALATE

- Auswahl verschiedener Salate von Rohkost und Blattsalat,
- Stangenbrot, Butter, Frischkäse, Tomatenmuß

HAUPTGERICHTE

- Coniglio: Kaninchen mit Gemüse in Weißwein geschmort
- Brasato al Barolo: Rinderbraten in Rotwein
- Salmone alle noci: Lachs mit Nüssen und Möhren
- Ravioli Alla Zucca: Ravioli mit Kürbis in Parmesanschaumsauce
- Gemüseauswahl, Kartoffeln mit Kräutern, Pasta und Polenta

DESSERT

- Nusskuchen,
- Gedünstete Birnen,
- Amarettini Parfait
- Käseauswahl



44,00 € P.P

Guten Appetit!





Buffet Tessin



GENUSS. QUALITÄT. LEIDENSCHAFT.

Mit Liebe zubereitet – für besondere Momente.

VORSPEISEN

- Mais-Poulet auf süß-saurem Kürbis-Linsensalat
- Vitello Tonnato mit Thunfischmayonnaise
- Luftgetrocknetes Rindfleisch mit Tessiner Feigensenf
- In Dessertwein eingelegte Feigen mit Blauschimmelkäse und Walnuss
- Creppes mit Rucola, geräuchertem Mozzarella, Bresaola, Tomate

SALATE

- Auswahl verschiedener Salate von Rohkost und Blattsalat,
- Stangenbrot, Butter, Frischkäse, Tomatenmuß

HAUPTGERICHTE

- Hirschragout mit Dörrobst
- Zanderfilet auf Rahmsauerkraut
- Geschmorte Lammkeule mit Bohnenragout
- Gemüseauswahl, Kartoffeln, Kartoffelgratin, Gnocchi

DESSERT

- Grießflammerie mit Gewürzorangen
- Jahreszeitliche Panna-Cotta
- Schokoladentarte
- Käseauswahl



47,00 € P.P

Guten Appetit!





Buffet Hamburg



GENUSS. QUALITÄT. LEIDENSCHAFT.

Mit Liebe zubereitet – für besondere Momente.

VORSPEISEN

- Feldsalat mariniert mit einer leichten Balsamico/Vinaigrette
- Geräucherter Fisch und gekochte Eier mit Rogen vom Lachs
- Krabbencocktail mit Dill und Gurke
- Schinken Allerlei mit Mixed Pickles
- Heringssalat mit roter Beete

BROT UND SUPPE

- Bauerbrot, Stangenbrot, Butter, Griebenschmalz, Kräuterquark
- Steckrüben Cremesüppchen mit Kräutercroutons

HAUPTGERICHTE

- Knusprige Oldenburger Gänsekeule an Orangensauce, Apfelrotkohl und Semmelknödel
- Seezungenröllchen in Senfsoße mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln
- Lammfilet auf grünen Bohnen mit Bratkartoffeln
- Zarte Kalbssteaks mit rotem Pfeffer, Kohlrabi und Rösti

DESSERT

- Rote Grütze mit Sahne
- Schokoladenpudding und Vanillesoße
- Bratapfel mit Karamellsoße



49,00 € P.P

Guten Appetit!





Buffet Normandie



GENUSS. QUALITÄT. LEIDENSCHAFT.
Mit Liebe zubereitet – für besondere Momente.

VORSPEISEN

- Austern auf Eis mit Zitrone
- Tintenfischsalat mit Knoblauch und Zitrone auf geräuchertem Paprika
- Gefüllter Kräuter-Crêpe mit pikantem Gemüsesalat und Soße Rouille
- Ziegenkäse mit Roter Beete und Birne,
- Gebackener Camembert mit Apfelgelee und roter Zwiebel
- Aufgeschnittener Rinderrücken mit Pilzsalat

SALATE UND BROT

- Auswahl verschiedener Salate von Rohkost und Blattsalat,
- Stangenbrot, Butter, Frischkäse, Avocadocreme,
- Brotauswahl mit verschiedenen Dips

HAUPTGERICHTE

- Coq au vin mit Wurzelgemüse und Schmorzwiebel
- Gebratener Kabeljau in französischer Senfsauce mit Lauch
- Tournedos vom Schweinefilet in Cognac-Pfefferrahm mit Möhren
- Knoblauchkartoffeln, Reis und Kartoffelrosetten
- Brotknödel mit Semmelschmelz und gebackenen Tomaten

DESSERT

- Birnenkuchen
- Creme Brulée mit Cidre und Tonkabohne
- Karamellpudding
- Obst und Käse



44,00 € P.P

Guten Appetit!





Herbstbuffet mediterran



GENUSS. QUALITÄT. LEIDENSCHAFT.

Mit Liebe zubereitet – für besondere Momente.

VORSPEISEN

- Ofenkürbis mit Rosmarin, Feta und gerösteten Kernen
- Marinierte Waldpilze mit Knoblauch und Thymian
- Feigen im Schinkenmantel mit Balsamico
- Crostini mit Birne Gorgonzola und Walnuss

SALATE UND BROT

- Linsensalat mit Ofenkürbis, Rucola und Kräutervinaigrette
- Radicchio mit Trauben, Walnüssen und Parmesan Bunter
- Blattsalat mit Apfel-Balsamico-Dressing
- Landbrot und Chiabatt mit verschiedenem Dip

HAUPTGERICHTE

- Hähnchenbrust mit Salbei, Zitrone und Kräuterjus
- Geschmorte Schweinebäckchen in Balsamico-Rotwein-Sauce
- Kürbisravioli mit brauner Butter, Salbei und Parmesan
- Rosmarinkartoffeln mit Meersalz
- Tomatenpasta
- Ofengemüse

DESSERT

- Panna Cotta mit Zimt-Pflaumen
- Birnen-Amaretto-Tiramisu im Glas



42,00 € P.P

Guten Appetit!





Herbstbuffet regional



GENUSS. QUALITÄT. LEIDENSCHAFT.

Mit Liebe zubereitet – für besondere Momente.

VORSPEISEN

- Geräucherte Forelle mit Apfel-Meerrettich-Creme
- Rote Bete mit Ziegenkäse, Feldsalat und Walnüssen
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Kräuterremoulade
- Kürbiskernbrot mit Schmalz und Kräuterfrischkäse

SALATE UND BROT

- Krautsalat mit Apfel, Kümmel und Petersilie
- Kartoffel-Feldsalat mit Speck und Senfdressing
- Rote-Bete-Salat mit Zwiebeln und Meerrettich

HAUPTGERICHTE

- Geschmorte Rinderroulade mit kräftiger Bratensauce
- Schweinebraten in Dunkelbiersauce
- Cremiges Waldpilzragout mit frischen Kräutern
- Kartoffelklöße mit Butterbröseln
- Rustikaler Kartoffelstampf
- Apfelrotkohl und glasiertes Wurzelgemüse

DESSERT

- Bratapfelcreme mit Mandelkrokant
- Quarkkeulchen mit Apfelmus



42,00 € P.P

Guten Appetit!





Winterbuffet Mediterran



GENUSS. QUALITÄT. LEIDENSCHAFT.
Mit Liebe zubereitet – für besondere Momente.

VORSPEISEN

- Ofengeröstete Winter-Antipasti: Möhren, Kürbis, Pastinaken
- Eingelegte Antipasti: Balsamicozwiebeln, Oliven, Tomaten in Kräuteröl
- Rote Bete mit Feta, Rucola & gerösteten Kernen

SALATE UND BROT

- Fenchel-Orangen-Salat mit Honig-Zitronen-Dressing
- Weiße Bohnen Salat mit Knoblauch, Gurke, Zwiebel und Thunfisch
- Caesar Salat
- Hausgemachte Focaccia mit Oliven-Kräuter-Dip

HAUPTGERICHTE

- Geschmorte Lammkeule mediterrane Art: Tomate, Rotwein, Olive, Knoblauch & Rosmarin
- Zitronen-Rosmarin-Hähnchen: saftig geschmorte Hähnchenkeule mit mediterranen Kräutern
- Steinpilz Ravioli an Speck-Kräutersoße mit Trockentomaten
- Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen
- Mediterranes Wintergemüse

DESSERT

- Orangen-Mascarpone-Creme mit Amarettini
- Vanille-Panna-Cotta mit winterlichem Pflaumenkompott



39,00 € P.P

Guten Appetit!





Winterbuffet Sächsisch



GENUSS. QUALITÄT. LEIDENSCHAFT.

Mit Liebe zubereitet – für besondere Momente.

VORSPEISEN

- Rote-Bete-Apfel-Salat mit Meerrettich
- Winterlicher Krautsalat mit Apfel & Kümmel
- Bauernbrot mit Kräuterquark und Schmalz
- Suppe nach Wahl

HAUPTGERICHTE

- Klassische Rinderroulade, gefüllt mit Speck, Zwiebel, Gurke und Senf, kräftige Bratensoße
- Sächsischer Schweinebraten mit Schwarzbier-Zwiebel-Soße
- Waldpilzragout mit Semmelknödel
- Kartoffelklöße
- Butter-Möhren mit Petersilie
- Apfel-Sauerkraut

DESSERT

- Kleine Quarkkeulchen mit Zimt-Zucker & Apfelkompott
- Warmer Apfel-Streusel mit Vanillesoße



35,00 € P.P

Guten Appetit!

