

Rheinisches Büfett

KALT

Kaffee-Reissalat mit Kürbis
Lauch-Tomatensalat
Heringsstip
Eingelegter Brathering
Quark mit Zwiebeln und Schnittlauch
Halver Hahn

WARM

Erbsensuppe mit Speck
Graupensuppe mit Backpflaumen
Rheinische Dicke Bohnen mit Speck
Düsseldorfer Schnitzel mit Möhren und Erbsen
Hämchen mit Sauerkraut
Rheinisches Lammragout
" Himmel und Erde "
gebratene Blutwurst auf Apfel-Stampfkartoffeln
Pellkartoffel * Kartoffelklöße
Bratkartoffeln

DESSERT

Milchreis mit Zimt und Zucker
Nudelpudding

Röggelchen * Zwiebel- und Krustenstangen
Salzbutter und Griebenschmalz

pro Pers. **23,50 €**

Süddeutsches Büfett

KALT

Badische Spanferkelsülze
Roter und weißer Preßsack
Rotkrautsalat
Salat von grünen Bohnen

WARM

Schwammerlsuppe
Kartoffelsuppe mit saurer Sahne
Wallerfilet im Gemüsesud mit Meerrettich
Bauernfrühstück
Krautwickel mit Specksoße
Eßlinger Zwiebelbrätle
Kleine Schweinehaxe auf Sauerkraut
Warmer Kartoffelsalat mit Speck
Leberspätzle
Käsespätzle

DESSERT

Schwarzwälder Kirschkrem mit Kirschwasser
Johannisbeerauflauf

"Obatzta"

angemachter Camembert , Bavaria blu, Rettich,
Laugengebäck * Kümmelbrötchen * Brot und Salzbutter

pro Pers. **23,50 €**

Kalt-Warmes Büfett ab ca. 50 Personen

KALT-WARMES-BÜFETT

Vorspeisen

Flußkrebssalat mit Kräuter-Sahnedressing
Schottischer Lachs Bellevue
Paprikaschote mit Käse gefüllt
Süß-saure Borettane-Zwiebeln
Auswahl von Sushi (mit gegartem Fisch)
Verschiedene Schinken mit Melone

Suppen

Tomatensuppe mit Brokkoliröschen und Ravioli
Hühnerbrühe Madrilene

Hauptgang

Schollenfilet gefüllt mit Dillsoße
Prager Schinken in der Honigkruste
Kalbsragout mit Schupfnudeln
Frische Maispoulardenbrüstchen gebraten
Reis-Tomatenauflauf
Feta-Kartoffelgratin
Möhren-Austernpilze mit Käsekruste
Grüne Bohnen
Frisches Paprikagemüse

Dessert

Hausgemachter Reis Trauttmansdorff
Rum-Mokkakrem
Bayerischkrem mit Pflaumenkompott

Europäische Käseauswahl
mit Rettich, Radieschen und Trauben
Brot * Brötchen * Baguette und Butter

pro Pers. **30,00 €**

Aufpreis pro Pers. "Eisbüfett illuminiert" **4,00 €**

Aufpreis pro Pers. "Eisbüfett einfach" **2,00 €**

Rustikales Büfett ab 10 Personen

"Brados" geräuchertes Matjesfilet mit Meerrettich
Dithmarscher Heringstopf
Sauerfleisch mit Remouladensoße
Tomatensalat mit Rotwurst und Ei
Makkaronisalat
Rindfleischsalat
Ardenner Schinken
Kölner Saftschinken
Roastbeef kalt, rosa gebraten
mit Röstzwiebeln und Sc. Remoulade

Warm

Berliner Buletten
Speckkuchen
Leberkäse
Bratkartoffeln

Beilagen: Kartoffelsalat
Auswahl an frischen Salaten

Dessert

Schokoladenpudding mit Vanillesoße
Grießbrei mit Bratschen (Trockenobstkompott)
Deutsche Käseauswahl
mit Radieschen und Trauben
Brot * Brötchen und Butter

pro Pers. **19,50 €**

Kaltes Büfett Kleiner Vorschlag

Kaltes Büfett "Stadthalle"

Tranche pochierter Lachs mit Sauce Ravigotte
Kleiner Garnelen-Cocktail
Matjesfilet Nelson
Tomaten mit Thunfisch und Erbsen gefüllt
Ardenner Schinken und Kölner Saftschinken

Roastbeef kalt, rosa gebraten mit Röstzwiebeln
Hühnerbrüstchen mit Ananas auf Waldorfsalat
Medaillons mit Früchten
Hirschrückenfilet mit Preiselbeersahne

Geflügelsalat

Bermudasalat mit grünen Bohnen und rotem Paprika

Dessert: Russische Orangenkrem mit Löffelbiskuit
Hausgemachte Hamburger Rote Grütze mit Vanillesahne
Französische Käseauswahl
mit Brot, Brötchen und Butter

pro Pers. **27,50 €**

Kaltes Büfett "Stadthalle"

ab ca. 50 Personen

Grönlandgarnelen mit Cocktailsoße
Auswahl von Räucherfischen:
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Ostseeaal, Echter Räucherlachs, Schillerlocken
Schottischer Lachs Bellevue

Tomaten mit Thunfisch gefüllt
Schwarzwälder Schinken mit Melone
Schinkenröllchen mit Spargel
Ganzer Truthahn
mit Walldorfsalat gefüllt
"Vitello tonnato"

Kalbfleisch mit Thunfischsoße
Hirschrücken mit feiner Füllung und Sc. Cumberland
Schweinemedallions mit Früchten
Hühnerbrüstchen mit Kiwi
Roastbeef kalt, rosa gebraten
mit Röstzwiebeln und Sc. Remoulade

Tortellini-Salat
hausgemachter Kartoffelsalat, Rindfleischsalat Escoffier
frische Salate der Saison
Bermudasalat mit grünen Bohnen und rotem Paprika
Geflügelsalat

Europäische Käseauswahl
mit Rettich, Radieschen und Trauben
Brot * Brötchen und Butter

Brombeer-Joghurtkrem
Russische Orangenkrem mit Löffelbiskuit
Hausgemachte Hamburger Rote Grütze
mit Vanillesahne
Schokoladenkrem Jamaika

pro Pers. **31,00 €**

Anstelle Süßspeisen
Eisbüfett "Surprise"

Aufschlag pro Pers. **4,00 €**

Kalt-Warmes Büfett

ab 30 Personen

Kalt

Gänseleberparfait mit Portweingelee
Hummerkrabbenschwänze im Gemüsesud
Geräucherter Stör
Filet Wellington
Hirschrücken "Carmen"
Matjes-Salat
Brokkolisalat in Currydressing
Salat von frischen Nordseekrabben mit grünen Nudeln
Frische Salate der Saison

Suppen

Forellenrahmsuppe mit Fenchelkraut
Sauerkrautsuppe mit Kartoffeln und Rauchfleisch

Warm

Seezungenfilets "Walewska"
Lammrollbraten mit grünen Bohnen
und Tomaten Kalbsrücken mit frischen Champignons
Truthahngeschnetzeltes mit Schupfnudeln
Gemüseauflauf, gratinierte Kartoffeln

Dessert

Charlotte Russe, Mousse au chocolat
Französische Käseauswahl mit Rettich, Radieschen, Weintrauben
Große Brotauswahl mit Salzbutterm

pro Pers. **48,00 €**

Italienisches Büfett

ab ca. 50 Personen, bei weniger Personen reduziert sich die Auswahl etwas

Antipasti

Piemont, Sizilien, Kalabrien, Kampanien

Vitello tonnato * Kalbfleisch mit Thunfischsoße
Olive fritte * gebratene Kräuteroliven
Insalata de mare * Meeresfrüchtesalat
Caprese * Mozzarellakäse mit Tomaten
Peperoncini Ripiene * Paprikaschote mit Käse gefüllt
Ciabatta * Olivenbrot und Tocaccia * Weizenbrot

Primi Piatti

Umbrien, Aostatal

Minestra di rido * Reissuppe mit Linsen
Zuppa di Valpeltine * Wirsing-Käsesuppe

Risotto & Teigwaren

Lombardie, Latium, Sizilien

Pasta con le sarde * Makkaroni mit Sardinien und Fenchel
Penne all'arabbiata * Nudeln in Chillisoße
Risotto alla milanese * Safranreis "Mailänder-Art"

Secondi Piatti

Sizilien, Latium, Kampanien, Friaul

Tonno alla marinara * Geschmorter Thunfisch
Pollo in padella * Geflügelragout mit Tomaten
Bistecchine alla napoletana * Geschmorte Rindersteaks
Spezzatino d'aguello * Lammgulasch

Contorni

Emilia-Romagna, Abruzzen, Latium

Verdure alla primavera * Schmorgemüse
Patate al forno * Überbackene Kartoffeln
Spinaci alla Romana * Spinat mit Rosinen

Dolci

Kampanien, Sizilien, Südtirol

Zuppa inglese alla napoletana * Biskuit mit Vanillekrem
Budino di ricotta * Ricottapudding
Strudel di mele * Apfelstrudel
Toscanella * Geschichtete Windbeutel mit Mandel-Nougatkrem

pro Pers. **32,50 €**