

Schnitzel Buffet



Salatvariation mit unserem Hausdressing

Schweine- und Putenschnitzel paniert- und naturgebraten in den Varianten:

- Jäger Art
- Römer Art
- Wiener Art
- Walliser Art (Tomaten und Käse gratiniert)
- Pfeffer-Rahm

Als Beilage reichen wir:

- Bratkartoffeln
- Kartoffelspalten
- Pfannengemüse

Bayrisch Creme

Haselnuss Mousse

21,90 €



Haus Buffet



Salate der Saison
mit unserem Hausdressing

Saftiger Spießbraten im eigenem Saft gegart

Medaillon vom Hähnchen mit Estragon-Rahmsauce

Marktfrisches Gemüse der Saison

Reis und Kartoffelspalten

Puddingvariation

19,90 €



Buffet Siegerland



Wurstplatte mit Blut- und Leberwurst,
Frikadellen, Mettwurst und Pfefferbeißer
Herzhafte Brotauswahl mit Butter
und Griebenschmalz

Kartoffelsuppe mit krossem Speck

Krustenbraten in Biersauce
Pikantes Rindergulasch
Forellenfilet in Zitronenbutter

Markfrisches Gemüse der Saison, Apfelrotkohl
Petersilienkartoffeln und Klöße

Schokoladenpudding mit Vanillesauce
Gefüllter Pfannekuchen mit Blaubeeren

30,50 €



Buffet Classic



Räucherfischvariation aus dem Buchenrauch
mit Lachs, Makrele, Forelle Sahnemeerrettich und Honig-Dijonsauce

Matjessalat nach Hausfrauenart

Blattsalatvariation mit Sauerrahm-Dressing

Medaillon vom Schwein und von der Pute mit Früchten garniert

Brotvariation mit gesalzener Butter

Tafelspitz in Meerrettichsauce

Kassler im Blätterteig mit Rotwein-Jus

Bandnudeln mit Bärlauchpesto und Cherrytomaten

Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

Rote Grütze mit Vanillesauce

Walnusscreme mit Rumfrüchten

29,50 €



Mediterranes Buffet



Italienischer Brotsalat mit Tomaten, Gurken und Mozzarella

Melonen Variation mit italienischem Landschinken

Anti-Pasti dazu reichen wir Ciabatta Brot

Rosmarinhähnchenbrust

Saltimbocca vom Schweinefilet im Schinkenmantel gebraten

Doradenfilet in Basilikum-Limettenbutter

Bandnudeln mit Zucchiniwürfel

Ratatouille, Fenchelgemüse, Romanesco

Gebratene Polenta und Rosmarinkartoffeln

Tiramisu

Orangen Panna Cotta

33,50 €



Barbecue Buffet
in unserem Atriumgarten



Salate:

- Herzhafter Kartoffelsalat
- Bunter Nudelsalat
- Krautsalat
- Gurkensalat
- Tomatensalat
- Blattsalate der Saison

Vom Grill:

- Putensteaks
- Marinierte Schweinesteaks
- Thüringer Rostbratwurst
- Rinderhüftsteak

Beilagen:

- Ofenkartoffel mit Kräuterquark
- Gemüsespieß
- Knoblauchbrot und Baguette
- Reichlich Saucen und Dips

23,90 €



Buffet Eintracht



Hausgebeizter Lachs mit Limettensauce

Garnelenspieß mit Sauce Aioli

„Vitello Tonnato“ Kalbstafelspitz mit Thunfischsauce und Kapern

Salatvariation mit verschiedenen Dressings

(French-, Himbeer-Limetten-, Joghurt Dressing)

Gebratenes Zanderfilet auf Karotten-Lauchgemüse

Poulardenbrust Florentiner Art in Dijonsensauce

Rinder- und Schweinemedallions mit Pfefferrahmsauce

Gemüse der Saison

Kartoffel-Sellerie Stampf

Gemüsereis und Bandnudeln in Mohnbutter geschwenkt

Mousse von der weißen und dunklen Schokolade mit Eierlikör

Macadamia Mousse mit Grappa Äpfeln

44,50 €



Eine kleine Auswahl an Fingerfood

- Roastbeef-Röllchen
 - Mini Pizza
- Tomaten Mozzarella
 - Melone Schinken
 - Bruschetta
- Garnelenspieße
- Mini Frühlingsrollen
 - Partyfrikadellen
- Kleine Schnitzel vom Schwein
- Kleine Schnitzel von der Pute

Canapées

- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
 - Lachstatar auf Schwarzbrot
- Forellenfilet mit Preiselbeeren
 - Rosagebratenes Roastbeef
- Scheiben vom Schweinebraten
- Hähnchenbrustscheiben mit Früchten

Preis nach Absprache!

*Alle Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt.

