

Rustikales Buffet 1



Suppe

Bergische Kartoffelsuppe

mit Croûtons

Warme Gerichte

Kasseler im Ofen gebacken

mit Ananaskraut und Serviettenknödel

Kalte Gerichte

Angemachtetes Schweinemett

mit Essiggemüsen

Rollmöpfe und Bratheringe

mit Zwiebeln

Melone mit Schwarzwälder Schinken

Schweinebraten

mit Backpflaumen gefüllt

Hähnchenschnitzel

in Mandelkruste gebacken

Marinierte Ochsenbrust



Rustikales Buffet 1



Salate

Nudelsalat

mit Erbsen und Fleischwurst

Pellkartoffelsalat mit Ei

Knackige Blattsalate

mit Gurke, Tomate und verschiedenen Dressings

Reichhaltiger Brotkorb

mit Schmalz und Butter

Desserts

Verschiedene Cremes und Götterspeisen

Milchreis mit Früchten

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce



Rustikales Buffet 2



Suppe

Tomatensuppe mit Gin und Sahne

Warme Gerichte

Geschnetzeltes von der Poulardenbrust

in Sherry- Rahm mit hausgemachten Spätzlen

Gemüselasagne mit Chili

und Bergkäse gratiniert

Kalte Gerichte

Matjesfilets mit pochierten Apfelscheiben

und frischem Meerrettich

gemischte Platte aus heimischen Schinkensorten

und Salzgebäck

kleine Räucherfischauswahl

mit Senf-Dill-Dip



Rustikales Buffet 2



Salate

Spaghetti Salat

mit getrockneten Tomaten und Pesto

Bratkartoffelsalat mit gebratenem Frühstücksspeck

Lauchzwiebeln in feinem Dressing

knackige Blattsalate und Rohkost

mit verschiedenen Dressings

Brotkorb mit Butter und Ajoli

Dessert

Herrencreme

mit Schokoladensplittern und Rum

Gewürzkirschen mit Schokoladenmouse

Grießschnitten mit kandierten Nüssen



Rustikales Buffet 3



Suppe

Käsesuppe

mit Hackfleisch und Lauch

Warme Gerichte

kleine Nackensteaks "Holzfäller Art"

mit geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln

Hackbällchen in Tomatensauce

mit gebratenen Zucchini und Butterreis

Kalte Gerichte

geräucherte Mettwurst

und spanische Salami mit Oliven garniert

gegrillte Paprika

Auberginen und Fenchel pikant mariniert

gekochter Tafelspitz

mit süß-sauer eingelegten Zwiebeln und Linsen



Rustikales Buffet 3



Salate

Tortellini Salat mit roten Zwiebeln
und Knochenschinken in Essig-Öl

warmer Zucchini-Salat
mit Knoblauch und getrockneten Tomaten

Blattsalate und Rohkost
mit verschiedenen Dressings

Brotkorb mit Chilicreme und Butter

Dessert

Haselnuss-Mousse
mit Beerenfrüchten

hausgemachter Schokoladenkuchen
mit Zwetschgen Kompott

