



KLEINES BUFFET

WARME SPEISEN

TOMATEN-INGWER-SUPPE MIT CROÛTONS
GEBRATENES LACHSFILET AUF GEMÜSEBETT
PUTENBRUST MIT SEMMEL-KRÄUTERFÜLLUNG
KLEINE SCHNITZEL 'WIENER ART' VOM SCHWEIN
LIMETTENREIS, SALZKARTOFFELN UND KARTOFFELKROKETTEN
FRISCHES MARKTGEMÜSE DER SAISON IN BUTTER GESCHWENKT
SPARGELRAGOUT VOM WEIßEN UND GRÜNEN SPARGEL

KALTE SPEISEN

GÜTHERREN-PLATTE MIT LEBER-, ROT- & THÜRINGER KNACKWURST SOWIE
SCHWEINEBRATEN, SÛLZE, KASSELER-AUFSCHNITT & HACKEPETER FEIN GARNIERT
ROHKOSTSALATE VON ROT- UND WEIßKRAUT & KAROTTEN-APFEL-SALAT
BUNTE BLATTSALATE MIT CROÛTONS UND JOGHURTDRESSING
BAUERNGARTENSALAT MIT GURKE, PAPRIKA, TOMATE, RADIESCHEN & FETAKÄSE

DESSERTS

VANILLE PANNA COTTA MIT ERDBEERMUS
SCHOKOLADENMOUSSE – DUETT VON WEIßER UND DUNKLER SCHOKOLADE
SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN DER SAISON

DAZU WERDEN VERSCHIEDENE BROTSPORTEN UND BUTTER GEREICHT

DIESES BUFFET HAT EINEN PREIS VON 41.00€ PRO PERSON
AB 20 PERSONEN



KLASSISCHES BUFFET

WARME SPEISEN

KÜRBISCREMESUPPE MIT KÜRBISKERNÖL
ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN
SAFTIGER WILDRAHMGULASCH MIT WACHOLDER GESCHMORT
HÄHNCHENBRUST MIT KRÄUTERN UND PILZEN GEFÜLLT
KARTOFFEL-GEMÜSE-AUFLAUF MIT KÄSE ÜBERBACKEN
CREMIGES KRÄUTER RISOTTO, SERVIETTENKNÖDEL,
VICHY KAROTTEN, GEBUTTERTES SAISONGEMÜSE

KALTE SPEISEN

VARIATION VON RÄUCHERFISCHEN BESTEHEND AUS GERÄUCHERTEN MAKRELENFILETS, RÄUCHERLACHS UND FORELLENFILETS AN MEERRETTICHSAHNE
RESTAURATIONSPLATTE MIT KRÄUTERBRATEN, KASSELERBRATEN, GERÄUCHERTE PUTENBRUST, SALAMI, HERZHAFTER KOCH- UND RÄUCHERSCHINKEN
FRANZÖSISCHE KÄSEPLATTE MIT SAINT ALBRAY, SAINT AGUR, GERAMONT CLASSIC, CHAUMES, BRESSO TRADITIONELLE, FOL EPI UND RAMBOL NUSS

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE IM GLAS SERVIERT
MOUSSE AU CHOCOLAT
KLEINE AUSWAHL AN LANDKUCHEN

DAZU WERDEN VERSCHIEDENE BROTSORTEN UND BUTTER GEREICHT

DIESES BUFFET HAT EINEN PREIS VON 45,00 € PRO PERSON
AB 20 PERSONEN



GOURMET BUFFET

WARME SPEISEN

KABELJAUFILET MIT ZITRONENPFEFFER GEBRATEN IN DIJON-SENSSAUCE
SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL MIT WALDPILZEN GEFÜLLT
HERZHAFTES RAGOUT VOM WEIDELAMM IN ROSMARINJUS GESCHMORT
BOEUF À LA MODE (RINDFLEISCH IN ROTWEIN GEBEIZT UND GESCHMORT)
SPECKBOHNEN IN BUTTER GESCHWENKT DAZU BUNTES MARKTGEMÜSE DER SAISON
DRILLINGSKARTOFFELN, GEBACKENE MINI-KLÖBE UND TAGLIATELLE IN KRÄUTER-
RAHM

KALTE SPEISEN

TRANCHEN VOM IRISCHEN ROASTBEEF UND KALBSBRUST MIT CRANBERRY-
CHUTNEY
SCHUMANNS GARTEN WRAP (GEFÜLLTE WEIZENTEIGROLLE) MIT BLATTSALAT, TO-
MATE, GURKE, PAPRIKA, ZUCCHINIGEMÜSE UND AVOCADO
BUNTE BLATTSALATE MIT VINAIGRETTE IM GLAS SERVIERT
MELONEN-FETA-SALAT MIT OLIVEN AUSGARNIERT IM GLAS SERVIERT

DESSERTS

LUFTIGE VANILLE MOUSSE MIT WALDBEEREN HAUBE
INTERNATIONALE KÄSEAUSSWAHL MIT TRAUBEN, NÜSSEN UND FEIGENSENF AUS-
GARNIERT
PLATTE VON TRANCHIERTEM OBST UND SÜDFRÜCHTEN

DAZU WERDEN VERSCHIEDENE **BROT**SORTEN UND **BUTTER** GEREICHT

DIESES BUFFET HAT EINEN PREIS VON 51,00 € PRO PERSON
AB 20 PERSONEN



ITALIENISCHES BUFFET

WARME SPEISEN

TOMATEN-BASILIKUM-CREMESUPPE MIT CROÛTONS
MEERESFRÜCHTE-RAGOUT IN SAHNE-RIESLING-SAUCE
GEBRATENER SEEHECHT AUF TOMATEN-PAPRIKA-GEMÜSE
SALTIMBOCCA VOM SCHWEIN AUF SALBEI JUS
PICCATA MILANESE VOM HÄHNCHEN AUF TOMATENSUGO
GNOCCHI IN BASILIKUM-NUSS-PESTO UND ROSMARINKARTOFFELN
POLENTASCHNITTEN AUF RATATOUILLE GEMÜSE

KALTE SPEISEN

CAPRESE SALAT (TOMATE-MOZZARELLA MIT BALSAMICO UND PESTO)
ITALIENISCHE ANTIPASTI PLATTE (IN FEINEM OLIVENÖL GOLDBRAUN GEBRATENE
SCHEIBEN VON ZUCCHINI, AUBERGINEN, OLIVEN, PAPRIKA & TOMATENGEMÜSE IN
BALSAMICO & KNOBLAUCH EINGELEGT)
CARPACCIO VOM RINDERFILET MIT RUCOLA & PARMESANSPÄNEN

DESSERTS

WEIßES CAPPUCINO MOUSSE
TIRAMISU IM GLAS SERVIERT
VERSCHIEDEN TRANCHIERTE MELONENSCHIFFCHEN MIT MINZPESTO

DAZU WERDEN VERSCHIEDENE BROTSORTEN UND BUTTER GEREICHT

DIESES MENÜ HAT EINEN PREIS VON 50,00 € PRO PERSON
AB 20 PERSONEN