



## *Das rustikale Buffet*

### *Warme Speisen:*

- Feine Kartoffelsuppe mit Rote-Bete-Salat
- Lachsfilet goldbraun gebraten oder mit Zitronengras pochiert
- Putenrollbraten mit Zwiebel-Speck oder Gemüsefarce gefüllt
- Kleine Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein oder vom Hühnerbrustfilet
  - Limetten Langkornreis, Salzkartoffeln & Kartoffelkroketten
  - Kohlgemüse der Saison in Butter geschwenkt & Schwarzwurzelgemüse im Kräuterrahm

### *Kalte Speisen:*

- Bauernplatte mit Leber-, Rot & Bratwurst sowie Schweinebraten, Sülze, Kasseler-Aufschnitt & Hackepeter fein garniert
  - Rohkostsalate von Kraut & Karottenstiften
  - Gemischte Blattsalate mit Croûtons und Vinaigrette
- Bauernsalat mit Gurke, Paprika, Tomaten, Radieschen & Fetakäse

### *Dessert:*

- Grießflammeri mit Waldbeergrütze
- Schokoladencreme mit weiße Schokoraspeln
  - Salat von frischen Früchten

*dazu werden verschiedene Brotsorten und Butter gereicht*

Dieses Buffet hat einen Preis von 24,90€ pro Person  
Ab 20 Personen



## *Das klassische Buffet*

### *Warme Speisen:*

- Kürbiscreme-Kartoffelsuppe mit Kürbiskernöl
  - Zanderfilet auf der Haut gebraten  
oder gerollt mit Spinat mit Feta gefüllt & pochiert
- saftiges Wildschweingulasch im Wacholderjus geschmort
- Hähnchenbrustfilet mit Pilzfarce gefüllt goldbraun gebraten
  - Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Goudakäse überbacken
- Cremiges Rollgersten Risotto, gefüllte Schumanns-Knödelrolle
  - Kräuterkarottengemüse & geschwenktes Saisongemüse

### *Kalte Speisen:*

- Variation vom Frisch- und Räucherfisch fein garniert an Meerrettichsahne
- Feinerlei vom Aufschnitt: Kräuterbraten, Kasseler Lachsbraten, geräucherte Putenbrust, Salami & herzhafter Koch- & Räucherschinken
- Französische Käseplatte: Saint Albray, Saint Agur, Géramont classic, Chaumes, Bresso Traditionelle, Fol Epi & Rambol Nuss

### *Dessert:*

- Crème Brûlée im Glas serviert
  - Mousse au Chocolat
- kleine Auswahl vom Landkuchen

*dazu werden verschiedene Brotsorten und Butter gereicht*

Dieses Buffet hat einen Preis von 28,90 € pro Person  
Ab 20 Personen



*Gourmet Buffet*

*Warme Speisen:*

- Heilbutt Filetsteaks mit Zitronenpfeffer gebraten in Dijon-Senfsauce
  - Schweinefilet im Schinkenmantel mit Waldpilzen gefüllt
  - Saftiges Ragout vom Weidelamm im Rosmarinjus geschmort
    - Scheiben von Rinderhüften in leichter Bratenjus
    - Speck-Bohnen in Butter gebraten & buntes Grillgemüse mit Kräutern aus dem Schumanns Garten
- Drillingskartoffeln, gebackene Mini Klöße & bunte Butter Tagliatelle

*Kalte Speisen:*

- Tranchen vom rosa gebraten Roastbeef & Kalbsbrust garniert mit roter Zwiebelmarmelade
- Schumanns Garten Wrap (gefüllte Weizenteigrolle) mit Blattsalat Tomate, Gurke, Paprika, Zucchini Gemüse & Avocado
- Blattsalate bunt gemischt mit Croûtons & Vinaigrette im Glas serviert
- Feta Sticks auf geschwenkten Oliven fein ausgarniert im Glas serviert

*Dessert:*

- Französische Vanille Mousse mit Waldbeeren
- Internationale Käseplatte - ausgarniert mit Trauben, Walnüssen und Feigensenf
  - Tranchierte Obstplatte

*dazu werden verschiedene Brotsorten und Butter gereicht*

Dieses Buffet hat einen Preis von 31,90 € pro Person  
Ab 20 Personen



## *Italienisches Buffet*

### *Warme Speisen:*

- Olivencreme-Suppe mit Lachsschinken & Croutons
- Miesmuscheln im Weißweinsud mit Gemüsestroh
- Gebratener Seehecht auf Paprika-Tomaten-Gemüse
- Duroc Schweinekoteletts (ohne Knochen) in Schalotten Jus
- Italienisches Butterhähnchenbrustfilet in Zitronencremesauce
- Gnocchi di patate in Basilikum-Erbсен-Pesto, & Rosmarinkartoffeln
- Mediterrane Tortellini Pfanne mit Ratatouille Gemüse  
in saftiger Tomatensauce

### *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 & Parmesanspäne

### *Dessert:*

- Weißes Cappuccino Mousse
- Tiramisu im Glas serviert
- Verschieden transchierte Melonenschiffchen mit Minzpesto

*dazu werden verschiedene Brotsorten und Butter gereicht*

Dieses Menü hat einen Preis von 35,90 € pro Person  
Ab 20 Personen