

Rheinisches Buffet

Roastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich gefüllt
Zwiebelmett auf Röggelchen
Omis Lauchsalat
Lauchsalat mit Mandarinen
Marktfrische Blattsalate mit zweierlei Dressing
Brot & Butter

Saftiger Zwiebelrostbraten und Kartoffelgratin
Rheinischer Sauergulasch mit Mini Kartoffelklößen
und Apfelrotkohl
Hausgemachte Gemüsequiche (vegetarisch)

Bayerische Creme

Pro Person € 24,00

Altstadt Buffet

Kalte Speisen

Gekochte Putenbrust mit Apfelmeerrettich
Schinkenplatte
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade
Geflügelsalat „Hawaii“
Spanische Salate mit Zucchini, Mais und Tomate
in Sherryvinaigrette
Frische Marktsalate mit zweierlei Dressing
Brotauswahl & Butter

Warme Speisen

Schweizer Lauchcremesuppe
Senfkrustenbraten vom Schweinenacken
Gratinkartoffeln und
frischem Tagesgemüse

Dessert

Hausgemachte Apfelmousse
Rote Grütze mit Vanillesauce

Pro Person € 29,00



Schlossturm Buffet

Tafelspitz in „Frankfurter grüner Sauce“
Tomaten-Basilikum-Tarte mit Hackfleisch
Sticks mit Baby-Mozzarella und Kirschtomaten
Wildkräutersalat in weißem Balsamico mit Nußschinken
Crevettencocktail „klassisch“ im Glas
Hausgemachte Lachsterrine

Schweinefilet unter der Senfzwiebelkruste
Lachsfilet in Dillrahm
Wildreis, Kartoffelgratin
Gebratenes Gemüse der Saison

Dessertplatte „Goldener Ring“
Goudawürfel vom Holzbrett mit hausgebackenem Brot

Ab 30 Personen € 30,50



Hopfenbauer Buffet

Kalte Speisen

Tomaten- und Mozzarellascheiben mit frischem
Basilikum
Schinkenplatte dekoriert
Salat von marinierten Krabben
Käse- Trauben- Nuss Salat
Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Brot & Butter

Warme Speisen

Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahm
Sauerbraten vom Rind
Speckböhnchen, Kartoffelgratin, Minikartoffelklöße

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce
Frischer Obstsalat mit Amaretto
Joghurt- Mascarponecreme
Goudawürfel fein garniert

Pro Person € 32,00



Jan Wellen Buffet

Kalte Speisen

Gebratene Hähnchenfilets „Florida“
Roastbeef „englisch“ mit pikanter Remoulade
Edelfischplatte von geräucherten Meeresfischen
mit Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne
Griechischer Bauernsalat
Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing
Brotauswahl & Butter

Warme Speisen

Schinkenkrustenbraten in Altbiersauce
Pochierter Lachs in Dillrahmsauce
Hausgemachte Spätzle , Bratkartoffeln
Blattspinat und Wirsinggemüse

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce
Braune und weiße Mousse au Chocolat

Pro Person € 32,50

Buffet Wielandstrasse

Kalte Speisen

Tomaten - Mozzarellasticks in Basilikumvinaigrette
Vitello Tonnato von der Putenbrust
Tomatenkörbchen gefüllt mit Shrimps
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade
Gefüllte Champignons
Marktsalate mit zweierlei Dressing
Fischschauplatte mit ganzem pochiertem Lachs
Brot & Butter

Warme Speisen

Burgunderbraten von der Rinderlende
Züricher Geschnetzeltes von der Pute
Schnupfnudeln, Gratinkartoffeln
Feinem Gemüse

Dessert

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce
Creme Catalan
Panna Cotta

Pro Person € 34,00

Falken Buffet

Kalte Speisen

Geräucherte Putenbrust mit Cumberland sauce
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
Schinkenbrett
Nordische Fischplatte mit Räucherlachs, Pfeffermakrele
und wacholdergeräuchertem Forellenfilet
Waldorf Salat
Hausgemachter Heringssalat
Geflügelsalat mit frischen Früchten
Schweizer Wurstsalat

Warme Speisen

Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce
Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Tomate und
Gurke
Butterspätzle, Kartoffelgratin

Dessert

Mousse au Chocolate
Rote Grütze mit Vanillesauce
Käseauswahl mit Früchten garniert

Pro Person € 34,50



Buffet „Burgplatz“

Anti Pasti Platte

Pikanter Teufelssalat vom Rind

Französischer Ratatouille Salat mit Chorizo

Schwedischer Kartoffelsalat mit gebeiztem Lachs in Dillcreme

Hausgemachte Gemüsequiche

Spargelsalat „PM“ mit gekochtem Ei, Kapern, gekochtem

Schinken und Mayonnaise

Brot & Butter

Kalbsrahmgulasch mit Steinpilzen, dazu Spätzle

Gemischte Edelfischpfanne in Riesling Sauce mit gebratenem

Gemüse der Saison und Reis

Spinat-Lasagne (vegetarisch)

Creme Caramel

Rote Grütze mit Rätemateng

Klassische Herrencreme

Schokoladenfontaine mit frischen Früchten

Pro Person € 39,50



Buffet Königsallee

Klassischer Geflügelsalat im Glas serviert

Waldorfsalat

Bandnudelsalat mit Lachswürfeln, Basilikum und Spargel

Vitello Tonato von der Pute

Variationen vom Räucherfisch

Salate der Saison mit 2 verschiedenen Dressings

Brotauswahl, Butter

Involtini von der Pute

Brasato (Rinderschmorbraten in Rotweinsauce)

mit Basmatireis, Kartoffelgratin,

und gebratenem Gemüse

Frischer Obstsalat

Hausgemachte Eisbombe „Goldener Ring“

mit heißen Kirschen

Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten

Preis pro Person € 43,00

Italienisches Buffet

Kalte Speisen

Sticks mit Tomate mit Mozzarella, frischem Basilikum
Carpaccio vom Rind mit Oliven/Zitronen Vinaigrette und
gehobeltem Parmesan
Gebratene Zucchini und Auberginen
Vitello Tonnato
Frutti di Mare – Meeresfrüchtesalat
Marinierte rote Zwiebeln und Paprika
Frische Marktsalate mit zweierlei Dressing
Artischockensalat
Brot & Butter

Warme Speisen

Piccata Milanese – Kalbsschnitzel in Käse – Eihülle
Osso Bucco – Kalbsbeinscheiben
oder
Scampi umwickelt mit Schinken
Tomatenreis, Geröstete Kartoffelspalten
Zuckerschoten , Broccoli

Dessert

Tiramisu
Frischer beschwipster Obstsalat
Schokoladenbrunnen
Auswahl an feinen Käsen mit Brotauswahl & Butter

Pro Person € 48,00



Braumeister Buffet

Kalte Speisen

Entenleberterrinen mit Sauce Cumberland
Parmaschinken mit Crossini und Parmesansplittern
Tomaten gefüllt mit Shrimpsalat
Gebratene Putenbrustfilets „Florida“ mit Früchten
Edelfischplatte mit ganzem Lachs und Shrimps
Fischterrinen mit leichter Sahnemeerrettichsauce
Brotauswahl und Butter

Warme Speisen

Pochierte Lachsfilets in Weißweinsauce
Lendenschnitte unter der Blätterteighaube
Butterkartoffeln, Kartoffelgratin
Jungen Böhnchen, Brokkoli
Sauce a la Bernaise

Dessert

Mousse au Chocolat
Rote Grütze mit Vanillesauce
Schokoladenbrunnen
Kleine Käseauswahl mit hellen und dunklen Trauben

Pro Person € 49,00



Brauer Buffet

Kalte Speisen

Carpaccio vom Rind mit Parmesansplittern
Vitello Tonnato von der Pute
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade
Feiner Geflügelsalat mit Ananas und Curry
Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum
Edelfischplatte mit ganzem Lachs, und geräucherten
Fischvariationen
Marktfrische Salatvariation mit zweierlei Dressing
Brotauswahl und Butter

Warme Speisen

Rinderfilet „Wellington“ in Blätterteig, Kräuterduxell
Riesen Scampi in Olivenöl mit Kräutern oder
Champagnersauce
Gratinkartoffeln, Wildreis,
und gebratenem frischem Gemüse

Dessert

Charlotte Royal, Mousse au Chocolate
Rote Grütze
Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten
Internationale Käseauswahl

Pro Person € 58,00