



Rheinisches Buffet

Roastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich gefüllt
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 € 27,50

Altstadt Buffet

Kalte Speisen

Gekochte Putenbrust mit Apfelmeerrettich
Schinkenplatte
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade
Geflügelsalat „Hawaii“
Brotauswahl & Butter

Warme Speisen

Schweizer Lauchcremesuppe
Senfkrustenbraten vom Schweinenacken
Gratinkartoffeln und
frischem Tagesgemüse

Dessert

Hausgemachte Apfelmousse
Rote Grütze mit Vanillesauce

Pro Person € 31,50



Schlossturm Buffet

Tafelspitz in „Frankfurter grüner Sauce“
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 € 36,50



Hopfenbauer Buffet

Kalte Speisen

Tomaten- und Mozzarellascheiben mit frischem Basilikum
Schinkenplatte dekoriert
Käse- Trauben- Nuss Salat
Brot & Butter

Warme Speisen

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

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce
Joghurt- Mascarponecreme

Pro Person € 34,00



Jan Wellen Buffet

Kalte Speisen

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

Warme Speisen

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

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce
Braune und weiße Mousse au Chocolat

Pro Person € 37,50



Buffet Wielandstrasse

Kalte Speisen

Vitello Tonnato von der Putenbrust
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade
Gefüllte Champignons
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
Panna Cotta

Pro Person € 36,00



Falken Buffet

Kalte Speisen

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
Schinkenbrett
Nordische Fischplatte mit Räucherlachs, Pfeffermakrele und
wacholdergeräuchertem Forellenfilet
Waldorf Salat
Hausgemachter Heringssalat
Geflügelsalat mit frischen Früchten

Warme Speisen

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

Dessert

Mousse au Chocolate
Rote Grütze mit Vanillesauce

Pro Person € 40,00



Buffet „Burgplatz“

Anti Pasti Platte

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)

Crème Caramel

Rote Grütze mit Rätemateng

Schokoladenfontaine mit frischen Früchten

Pro Person € 44,50



Buffet Königsallee

Klassischer Geflügelsalat im Glas serviert

Waldorfsalat

Vitello Tonnato von der Pute

Variationen vom Räucherfisch

Brotauswahl, Butter

Involtini von der Pute

Brasato (Rinderschmorbraten in Rotweinsauce)

mit Basmatireis, Kartoffelgratin,

und gebratenem Gemüse

Hausgemachte Eisbombe „Goldener Ring“

mit heißen Kirschen

Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten

Preis pro Person € 45,00



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
Marinierte rote Zwiebeln und Paprika
Artischockensalat
Brot & Butter

Warme Speisen

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

Dessert

Tiramisu
Frischer beschwipster Obstsalat
Schokoladenbrunnen

Pro Person € 48,00



Braumeister Buffet

Kalte Speisen

Entenleberterrinen mit Sauce Cumberland
Parmaschinken mit Crossini und Parmesansplittern
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

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
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

Mousse au Chocolate
Rote Grütze
Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten
Internationale Käseauswahl

Pro Person € 58,00