

Rheinisches Buffet

Roastbeefröllchen gefüllt mit Sahnemeerrettich

Lauchsalat mit Mandarinen

Marktfrische Blattsalate mit zweierlei Dressing

Hausgemachte Gemüsequiche (vegetarisch)

dazu servieren wir frisches Brot & Butter

Saftiger Zwiebelrostbraten

Rheinischer Sauergulasch

als Beilagen servieren wir Kartoffelgratin, Mini-Kartoffelklöße
und Apfelrotkohl

Bayerische Creme

pro Person € 27,50

Preise aller Buffets pro Person inkl. MwSt. und Bediengeld. Dieser Preis bezieht sich auf eine Mindestpersonenzahl von 30 Personen. Buffetbestellungen sind leider erst ab 30 Personen möglich. Wenn Sie sich ein ganz individuelles Buffet zusammen stellen möchten, so können Sie gerne frei kombinieren. Wir benötigen dann Ihren Vorschlag um ihn zwecks Neukalkulation an die Küche weiterzuleiten. Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite: 0211/ 351447 (Veranstaltungsbüro).

Altstadt Buffet

Gekochte Putenbrust mit Apfelmeerrettich

Rustikale Schinkenplatte

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade

Geflügelsalat „Hawaii“

dazu servieren wir frisches Brot & Butter

Schweizer Lauchcremesuppe

Senfkrustenbraten vom Schweinenacken

als Beilagen servieren wir Gratinkartoffeln
und gebratenes Gemüse der Saison

Hausgemachtes Apfelmousse

Rote Grütze mit Vanillesauce

pro Person € 31,50

Preise aller Buffets pro Person inkl. MwSt. und Bediengeld. Dieser Preis bezieht sich auf eine Mindestpersonenzahl von 30 Personen. Buffetbestellungen sind leider erst ab 30 Personen möglich. Wenn Sie sich ein ganz individuelles Buffet zusammen stellen möchten, so können Sie gerne frei kombinieren. Wir benötigen dann Ihren Vorschlag um ihn zwecks Neukalkulation an die Küche weiterzuleiten. Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite: 0211/ 351447 (Veranstaltungsbüro).

Schlossturm Buffet

Tafelspitz in „Frankfurter grüner Sauce“

Sticks mit Baby-Mozzarella und Kirschtomaten

Wildkräutersalat in weißem Balsamico mit Nusschinken

Crevettencocktail „klassisch“ im Glas

Hausgemachte Lachsterrine

Schweinefilet unter der Senfzwiebelkruste

Lachsfilet in Dillrahm

als Beilagen servieren wir Wildreis, Kartoffelgratin
und gebratenes Gemüse der Saison

Dessertplatte „Goldener Ring“

Goudawürfel vom Holzbrett mit hausgebackenem Brot

pro Person € 36,50

Preise aller Buffets pro Person inkl. MwSt. und Bediengeld. Dieser Preis bezieht sich auf eine Mindestpersonenzahl von 30 Personen. Buffetbestellungen sind leider erst ab 30 Personen möglich. Wenn Sie sich ein ganz individuelles Buffet zusammen stellen möchten, so können Sie gerne frei kombinieren. Wir benötigen dann Ihren Vorschlag um ihn zwecks Neukalkulation an die Küche weiterzuleiten. Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite: 0211/ 351447 (Veranstaltungsbüro).

Hopfenbauer Buffet

Tomaten- und Mozzarellascheiben mit frischem Basilikum

Rustikale Schinkenplatte

Käse- Trauben- Nuss Salat

dazu servieren wir frisches Brot & Butter

Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce

Sauerbraten vom Rind

als Beilagen servieren wir Speckböhnchen, Kartoffelgratin
und Minikartoffelklöße

Rote Grütze mit Vanillesauce

Joghurt- Mascarponecreme

pro Person € 34,00

Preise aller Buffets pro Person inkl. MwSt. und Bediengeld. Dieser Preis bezieht sich auf eine Mindestpersonenzahl von 30 Personen. Buffetbestellungen sind leider erst ab 30 Personen möglich. Wenn Sie sich ein ganz individuelles Buffet zusammen stellen möchten, so können Sie gerne frei kombinieren. Wir benötigen dann Ihren Vorschlag um ihn zwecks Neukalkulation an die Küche weiterzuleiten. Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite: 0211/ 351447 (Veranstaltungsbüro).

Jan Wellen Buffet

Gebratene Hähnchenfilets „ Florida“

Roastbeef „englisch“ mit pikanter Remoulade

Edelfischplatte von geräucherten Meeresfischen
mit Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne

Griechischer Bauernsalat

dazu servieren wir frisches Brot & Butter

Schinkenkrustenbraten in Altbiersauce

Pochierter Lachs in Dillrahmsauce

als Beilage servieren wir hausgemachte Spätzle, Selleriepüree,
Blattspinat und Wirsinggemüse

Rote Grütze mit Vanillesauce

Braune und Weiße Mousse au Chocolat

pro Person € 37,50

Preise aller Buffets pro Person inkl. MwSt. und Bediengeld. Dieser Preis bezieht sich auf eine Mindestpersonenzahl von 30 Personen. Buffetbestellungen sind leider erst ab 30 Personen möglich. Wenn Sie sich ein ganz individuelles Buffet zusammen stellen möchten, so können Sie gerne frei kombinieren. Wir benötigen dann Ihren Vorschlag um ihn zwecks Neukalkulation an die Küche weiterzuleiten. Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite: 0211/ 351447 (Veranstaltungsbüro).

Buffet Wielandstrasse

Vitello Tonnato von der Putenbrust

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade

Fischschauplatte mit ganzem pochiertem Lachs

Gefüllte Champignons

dazu servieren wir frisches Brot & Butter

Burgunderbraten von der Rinderlende

Züricher Geschnetzeltes von der Pute

als Beilage servieren wir Schnupfnudeln, Gratinkartoffeln
und gebratenes Gemüse der Saison

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce

Panna Cotta

pro Person € 36,00

Preise aller Buffets pro Person inkl. MwSt. und Bediengeld. Dieser Preis bezieht sich auf eine Mindestpersonenzahl von 30 Personen. Buffetbestellungen sind leider erst ab 30 Personen möglich. Wenn Sie sich ein ganz individuelles Buffet zusammen stellen möchten, so können Sie gerne frei kombinieren. Wir benötigen dann Ihren Vorschlag um ihn zwecks Neukalkulation an die Küche weiterzuleiten. Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite: 0211/ 351447 (Veranstaltungsbüro).

Falken Buffet

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce

Rustikale Schinkenplatte

Nordische Fischplatte mit Räucherlachs, Pfeffermakrele
und wacholdergeräuchertem Forellenfilet

Waldorf Salat

Hausgemachter Heringsalat

Geflügelsalat mit frischen Früchten

Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“
mit Tomate und Gurke

als Beilage servieren wir Butterspätzle und Kartoffelgratin

Mousse au Chocolate

Rote Grütze mit Vanillesauce

pro Person € 40,50

Preise aller Buffets pro Person inkl. MwSt. und Bediengeld. Dieser Preis bezieht sich auf eine Mindestpersonenzahl von 30 Personen. Buffetbestellungen sind leider erst ab 30 Personen möglich. Wenn Sie sich ein ganz individuelles Buffet zusammen stellen möchten, so können Sie gerne frei kombinieren. Wir benötigen dann Ihren Vorschlag um ihn zwecks Neukalkulation an die Küche weiterzuleiten. Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite: 0211/ 351447 (Veranstaltungsbüro).

Buffet „Burgplatz“

Anti Pasti Platte

Französischer Ratatouille Salat mit Chorizo

Schwedischer Kartoffelsalat mit gebeiztem Lachs in Dillcreme

Hausgemachte Gemüsequiche (vegetarisch)

Spargelsalat „PM“ mit gekochtem Ei, Kapern,
gekochtem Schinken und Mayonnaise

dazu servieren wir frisches Brot & Butter

Kalbsrahmgulasch mit Steinpilzen

Gemischte Edelfischpfanne in Rieslingsauce

als Beilage servieren wir hausgemachte Spätzle, Reis
und gebratenes Gemüse der Saison

Spinat-Lasagne (vegetarisch)

Creme Caramel

Rote Grütze mit Rätemateng

Schokoladenfontaine mit frischen Früchten

pro Person € 44,50

Preise aller Buffets pro Person inkl. MwSt. und Bediengeld. Dieser Preis bezieht sich auf eine Mindestpersonenzahl von 30 Personen. Buffetbestellungen sind leider erst ab 30 Personen möglich. Wenn Sie sich ein ganz individuelles Buffet zusammen stellen möchten, so können Sie gerne frei kombinieren. Wir benötigen dann Ihren Vorschlag um ihn zwecks Neukalkulation an die Küche weiterzuleiten. Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite: 0211/ 351447 (Veranstaltungsbüro).

Buffet Königsallee

Klassischer Geflügelsalat im Glas

Waldorfsalat

Vitello Tonnato von der Pute

Variationen vom Räucherfisch

dazu servieren wir frisches Brot & Butter

Involtini von der Pute

Brasato (Rinderschmorbraten in Rotweinsauce)

als Beilagen servieren wir Basmatireis, Kartoffelgratin
und gebratenes Gemüse der Saison

Hausgemachte Eisbombe „Goldener Ring“ mit heißen Kirschen

Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten

pro Person € 45,00

Preise aller Buffets pro Person inkl. MwSt. und Bediengeld. Dieser Preis bezieht sich auf eine Mindestpersonenzahl von 30 Personen. Buffetbestellungen sind leider erst ab 30 Personen möglich. Wenn Sie sich ein ganz individuelles Buffet zusammen stellen möchten, so können Sie gerne frei kombinieren. Wir benötigen dann Ihren Vorschlag um ihn zwecks Neukalkulation an die Küche weiterzuleiten. Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite: 0211/ 351447 (Veranstaltungsbüro).

Italienisches Buffet

Sticks mit Baby-Mozzarella und Kirschtomaten

Carpaccio vom Rind mit Oliven/Zitronen Vinaigrette und gehobeltem Parmesan

Gebratene Zucchini und Auberginen

Vitello Tonnato

Marinierte rote Zwiebeln und Paprika

Artischockensalat

dazu servieren wir frisches Brot & Butter

Piccata Milanese – Kalbsschnitzel in Käse-Eihülle

Ossobuco – Kalbsbeinscheiben oder Scampi mit Schinken umwickelt

Als Beilagen servieren wir Tomatenreis, geröstete Kartoffelspalten,
Zuckerschoten und Brokkoli

Tiramisu

Frischer beschwipster Obstsalat

Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten

pro Person € 48,00

Preise aller Buffets pro Person inkl. MwSt. und Bediengeld. Dieser Preis bezieht sich auf eine Mindestpersonenzahl von 30 Personen. Buffetbestellungen sind leider erst ab 30 Personen möglich. Wenn Sie sich ein ganz individuelles Buffet zusammen stellen möchten, so können Sie gerne frei kombinieren. Wir benötigen dann Ihren Vorschlag um ihn zwecks Neukalkulation an die Küche weiterzuleiten. Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite: 0211/ 351447 (Veranstaltungsbüro).

Braumeister Buffet

Entenleberterrine mit Cumberland sauce

Parmaschinken mit Crossini und Parmesansplittern

Gebratene Putenbrustfilets „Florida“ mit Früchten

Edelfischplatte mit ganzem Lachs und Shrimps

Fischterrine mit leichter Sahnemeerrettichsauce

dazu servieren wir frisches Brot & Butter

Pochiertes Lachsfilets in Weißweinsauce

Lendenschnitte unter der Blätterteighaube

als Beilagen servieren wir Butterkartoffeln, Kartoffelgratin, Junge Böhnchen
und Brokkoli mit Sauce béarnaise

Mousse au Chocolat

Rote Grütze mit Vanillesauce

Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten

pro Person € 49,00

Preise aller Buffets pro Person inkl. MwSt. und Bediengeld. Dieser Preis bezieht sich auf eine Mindestpersonenzahl von 30 Personen. Buffetbestellungen sind leider erst ab 30 Personen möglich. Wenn Sie sich ein ganz individuelles Buffet zusammen stellen möchten, so können Sie gerne frei kombinieren. Wir benötigen dann Ihren Vorschlag um ihn zwecks Neukalkulation an die Küche weiterzuleiten. Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite: 0211/ 351447 (Veranstaltungsbüro).

Brauer Buffet

Carpaccio vom Rind mit Parmesansplittern

Vitello Tonnato von der Pute

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade

Feiner Geflügelsalat mit Ananas und Curry

Tomaten- und Mozzarellascheiben mit frischem Basilikum

Edelfischplatte mit ganzem Lachs und geräucherten Fischvariationen

dazu servieren wir frisches Brot & Butter

Rinderfilet „Wellington“ in Blätterteig

Riesen Scampi in Olivenöl mit Kräutern oder Champagnersauce

als Beilage servieren wir Gratinkartoffeln, Wildreis
und gebratenes Gemüse der Saison

Mousse au Chocolate

Rote Grütze

Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten

Internationale Käseauswahl aus Platten angerichtet

pro Person € 58,00

Preise aller Buffets pro Person inkl. MwSt. und Bediengeld. Dieser Preis bezieht sich auf eine Mindestpersonenzahl von 30 Personen. Buffetbestellungen sind leider erst ab 30 Personen möglich. Wenn Sie sich ein ganz individuelles Buffet zusammen stellen möchten, so können Sie gerne frei kombinieren. Wir benötigen dann Ihren Vorschlag um ihn zwecks Neukalkulation an die Küche weiterzuleiten. Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite: 0211/ 351447 (Veranstaltungsbüro).