



Kalt – warmes Büffet gourmet

Kalte Platten

*Spezialitätenpalette mit Eifeler Kernschinken und Melone
marinierter Stangenspargel mit hausgemachtem Saftschinken
geräuchertes Forellenfilets mit feiner Dillmayonnaise
Gebeizter Lachs nach „Art des Hauses“
Variation von geräuchertem Makrelenfilet
Tomaten – Mozzarella in Balsamicodressing
Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensauce*

Salate

*Blattsalate der Saison mit Kräuterdressing
herzhafter Salat von grünen Bohnen
Gurkensalat in feinem Dillrahmdressing
Krautsalat mit Speck
Bunter Salat vom Wurzelgemüse
Kartoffelsalat altdeutsche Art

alle Salate sind frisch zubereitet*

Brotauswahl mit Butterstückchen und Senfbutter

Warmer Teil

*Kartoffel – Lauchgratin
Gebutterter Reis
Petersilienkartoffeln
Pommes frites
Kartoffelkroketten
Gemischte Gemüseplatte der Saison
Putenschnitzel mit Obst und Sauce Hollandaise
Gedämpftes Lachsfilet in Riesling – Dillsauce
edler Tafelspitz vom Eifelrind mit hausgemachter Sauce Remoulade
Eifeler Grillschinken
Saftiger Krustenbraten
dazu eine kräftige Burgundersauce*

Desserts

*Internationale Käsevariation vom Holzbrett
Joghurt – Vanillecreme mit Schattenmorellen
2 Sorten Pudding
Salat von frischen Früchten
Mousse au chocolate
gemischtes Gebäck*

<i>bis 30 Personen</i>	<i>38,00 € pro Person</i>
<i>bis 60 Personen</i>	<i>36,00 € pro Person</i>
<i>Über 60 Personen</i>	<i>35,00 € pro Person</i>

Bei Lieferungen außer Haus, beträgt die Lieferpauschale einmalig 150,00 €

*Die Lieferung erfolgt ohne weiteren Personaleinsatz am Büffet.
Desweiteren bitten wir, die Ihnen zu Verfügung gestellten Behältnisse,
die Platten und das Porzellan mit Besteck am Folgetag vollständig
und gespült zurück zu bringen!*

Veranstalter:

Veranstaltungsdatum :

Personenzahl:

Preis pro Person: