

## UNSERE BUFFETANGEBOTE

BITTE BEACHTEN SIE, DASS ES SICH HIERBEI UM VORSCHLÄGE HANDELT.  
ALLE SPEISEN WERDEN SAISONAL ANGEBOTEN UND ENTSPRECHEND VARIERT.

GERN KÖNNEN WIR DAS ANGEBOT ERWEITERN UND KOMBINIEREN.  
BITTE SPRECHEN SIE UNS AN.

### KLEINES BUFFET

#### **WARME SPEISEN**

TOMATEN-INGWER-SUPPE MIT CROÛTONS

GEBRATENES LACHSFILET AUF GEMÜSEBETT  
PUTENBRUST MIT SEMMEL-KRÄUTERFÜLLUNG  
KLEINE SCHNITZEL 'WIENER ART' VOM SCHWEIN  
LIMETTENREIS, SALZKARTOFFELN UND KARTOFFELKROKETTEN

FRISCHES MARKTGEMÜSE DER SAISON IN BUTTER GESCHWENKT  
SPARGELRAGOUT VOM WEIßEN UND GRÜNEN SPARGEL

#### **KALTE SPEISEN**

GUTSHERREN-PLATTE MIT LEBER-, ROT- & THÜRINGER KNACKWURST SOWIE SCHWEINEBRATEN,  
SÜLZE, KASSELER-AUFSCHNITT & HACKEPETER FEIN GARNIERT

ROHKOSTSALATE VON ROT- UND WEIßKRAUT & KAROTTEN-APFEL-SALAT  
BUNTE BLATTSALATE MIT CROÛTONS UND JOGHURTDRESSING

BAUERNGARTENSALAT MIT GURKE, PAPRIKA, TOMATE, RADIESCHEN & FETAKÄSE

#### **DESSERTS**

VANILLE PANNA COTTA MIT ERDBEERMUS  
SCHOKOLADENMOUSSE – DUETT VON WEIßER UND DUNKLER SCHOKOLADE  
SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN DER SAISON

**DAZU WERDEN VERSCHIEDENE BROTSORTEN UND BUTTER GEREICHT**

**41.00€ PRO PERSON  
AB 20 PERSONEN**

## KLASSISCHES BUFFET

### **WARME SPEISEN**

KÜRBISCREMESUPPE MIT KÜRBISKERNÖL

ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN

SAFTIGER WILDRAHMGULASCH MIT WACHOLDER GESCHMORT

HÄHNCHENBRUST MIT KRÄUTERN UND PILZEN GEFÜLLT

KARTOFFEL-GEMÜSE-AUFLAUF MIT KÄSE ÜBERBACKEN

CREMIGES KRÄUTER RISOTTO, SERVIETTENKNÖDEL,  
VICHY KAROTTEN, GEBUTTERTES SAISONGEMÜSE

### **KALTE SPEISEN**

VARIATION VON RÄUCHERFISCHEN BESTEHEND AUS GERÄUCHERTEN MAKRELENFILETS,  
RÄUCHERLACHS UND FORELLENFILETS AN MEERRETTICHSAHNE

RESTAURATIONSPLATTE MIT KRÄUTERBRATEN, KASSELERBRATEN, GERÄUCHERTE PUTENBRUST,  
SALAMI, HERZHAFTER KOCH- UND RÄUCHERSCHINKEN

FRANZÖSISCHE KÄSEPLATTE MIT SAINT ALBRAY, SAINT AGUR, GERAMONT CLASSIC,  
CHAUMES, BRESSO TRADITIONELLE, FOL EPI UND RAMBOL NUSS

### **DESSERTS**

CRÈME BRÛLÉE IM GLAS SERVIERT

MOUSSE AU CHOCOLAT

KLEINE AUSWAHL AN LANDKUCHEN

**DAZU WERDEN VERSCHIEDENE BROTSORTEN UND BUTTER GEREICHT**

**45,00 € PRO PERSON  
AB 20 PERSONEN**

## **GOURMET BUFFET**

### **WARME SPEISEN**

KABELJAUFILET MIT ZITRONENPFEFFER GEBRATEN IN DIJON-SENFSAUCE  
SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL MIT WALDPILZEN GEFÜLLT  
HERZHAFTES RAGOUT VOM WEIDELAMM IN ROSMARINJUS GESCHMORT  
BOEUF Á LA MODE (RINDFLEISCH IN ROTWEIN GEBEIZT UND GESCHMORT)  
SPECKBOHNEN IN BUTTER GESCHWENKT DAZU BUNTES MARKTGEMÜSE DER SAISON  
DRILLINGSKARTOFFELN, GEBACKENE MINI-KLÖßE UND TAGLIATELLE IN KRÄUTERRAHM

### **KALTE SPEISEN**

TRANCHEN VOM IRISCHEN ROASTBEEF UND KALBSBRUST MIT CRANBERRYCHUTNEY  
SCHUMANNS GARTEN WRAP (GEFÜLLTE WEIZENTEIGROLLE) MIT BLATTSALAT, TOMATE, GURKE,  
PAPRIKA, ZUCCHINIGEMÜSE UND AVOCADO  
BUNTE BLATTSALATE MIT VINAIGRETTE IM GLAS SERVIERT  
MELONEN-FETA-SALAT MIT OLIVEN AUSGARNIERT IM GLAS SERVIERT

### **DESSERTS**

LUFTIGE VANILLE MOUSSE MIT WALDBEEREN HAUBE  
INTERNATIONALE KÄSEAUSWAHL MIT TRAUBEN, NÜSSEN UND FEIGENSENF AUSGARNIERT  
PLATTE VON TRANCHIERTEM OBST UND SÜDFRÜCHTEN

**DAZU WERDEN VERSCHIEDENE BROTSORTEN UND BUTTER GEREICHT**

**51,00 € PRO PERSON  
AB 20 PERSONEN**

## **ITALIENISCHES BUFFET**

### **WARME SPEISEN**

TOMATEN-BASILIKUM-CREMESUPPE MIT CROÛTONS  
MEERESFRÜCHTE-RAGOUT IN SAHNE-RIESLING-SAUCE  
GEBRATENER SEEHECHT AUF TOMATEN-PAPRIKA-GEMÜSE  
SALTIMBOCCA VOM SCHWEIN AUF SALBEI JUS  
PICCATA MILANESE VOM HÄHNCHEN AUF TOMATENSUGO  
GNOCCHI IN BASILIKUM-NUSS-PESTO UND ROSMARINKARTOFFELN  
POLENTASCHNITTEN AUF RATATOUILLE GEMÜSE

### **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 & PARMESANSPÄNEN

### **DESSERTS**

WEIßES CAPPUCCINO MOUSSE  
TIRAMISU IM GLAS SERVIERT  
VERSCHIEDEN TRANCHIERTE MELONENSCHIFFCHEN MIT MINZPESTO

**DAZU WERDEN VERSCHIEDENE BROTSORTEN UND BUTTER GEREICHT**

**50,00 € PRO PERSON  
AB 20 PERSONEN**