

Büffet Vorschläge

	BÜFFET MEDITERRAN 36,50€ pro Person
VORSPEISEN	Salatauswahl mit bunten Blattsalaten, Gurke, Tomate und Paprika Anti Pasti: Möhren, Zucchini, Champignons und Paprika Marinierte Oliven und Peperoni Gratinierte Tomaten mit Parmesankäse Strauchtomaten, Mozzarella, Pesto Brotsalat mit Paprika, Kapern und roten Zwiebeln Baguette mit Aioli
HAUTGANG 2x Fleisch	Schweinfilet-Medaillons mit Basilikum-Sauce Hähnchenbrust gratiniert mit Tomatensauce Buntes Ofengemüse mit Kräutern, Knobi und Oliven Kartoffelgratin Kleine Kartoffeln aus dem Ofen mit Meersalz
DESSERT	Tiramisu Panna Cotta mit Erdbeeren

	GRILLBÜFFET 39,50€ pro Person
VORSPEISEN	Raukesalat mit Kirschtomaten, gehobelter Parmesan und Balsamico Dressing Strauchtomaten mit Mozzarella und Pesto Gebratenes mediterranes Gemüse mit Knoblauch und Rosmarin Marinierte Oliven und Peperoni Italienischer Pasta Salat mit luftgetrockneten Tomaten Ofenfrisches Baguette, Ciabatta und Aioli Grillsaucen und Dips Kräuterbutter
HAUTGANG	Rindersteaks mit Rosmarin und Knoblauch Schweinesteaks mit Zitrone und Oregano Thüringer Bratwurst Hähnchenbrust mit Curry Gemüsespieße und Grillkäse
DESSERT	Mascarpone-Zitronen-Creme mit Erdbeeren

BÜFFET KLASSISCH 38,50€ pro Person

VORSPEISEN	Salatauswahl mit bunten Blattsalaten, Gurke, Tomate und Paprika Krabbencocktail Lauchsalat mit Paprika und Mandarinen Brotkorb und Butter
HAUTGANG 3x Fleisch	Schweinfilet-Medaillons mit Madeira-Sauce Hähnchenbrustfilet mit Honig- Senfsauce Rotbarschfilets auf einem Gemüsebett Kartoffelgratin Butter- Salzkartoffeln mit Petersilie Gemüseauswahl mit Butter
DESSERT	Zitronen-Mascarpone Creme Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
ZUR SPÄTEREN STUNDE	Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf Räucherfischplatte mit Meerrettichsahne Brotkorb und Butter Salzbrezel
SUPPEN 1,50-2,50€ Aufpreis zum Büffet	Hochzeitsuppe Kartoffelsuppe mit Croutons und Speck Tomatencremesuppe Lauchcremesuppe Möhren-Ingwer-Suppe Spargelcreme Suppe

WEITERE VORSCHLÄGE ZU DEN HAUPTGÄNGEN

- Zwiebelbraten mit Thymianjus
 - Schweinfilet im Speckmantel mit Pfeffersauce
 - Hähnchenbrustfilet gratiniert mit Mozzarella
 - Rinderschmorbraten Zwiebelsauce
 - Krustenbraten mit Dunkelbiersauce
 - Geschmorte Putenkeule
 - Burgunderschinken mit Jus
 - Rehkeule aus dem Ofen mit Wildjus
 - Roastbeef mit Remoulade
 - Fischfilet vom auf Gemüsebett mit Senfsauce
-
- Erbsen,
 - Möhren,
 - Blumenkohl, Kohlrabi
 - Brokkoli,
 - Bohnen,
 - Rosenkohl,
 - Spargel,
 - Lauch,
 - Zucchini,
 - Paprika,
 - Champignons,
 - Tomaten

GETRÄNKE

Deutscher Weißwein

Grauburgunder

Weingut Friedrich aus der Pfalz
Trocken, leicht fruchtig und edel, -perfekt zu hellem Fleisch und Fisch
Classic, 12,5%, Hambacher Pfaffengrund,
0,75l 19,00€

Deutscher Rotwein

Dornfelder

Weingut Friedrich aus der Pfalz
Trocken, fruchtige Beeren Note, bekömmlich und unaufdringlich
Qualitätswein, 12%, Hambacher Pfaffengrund,
0,75l 19,00€

Spanischer Weißwein

Rioja Navajas Blanco

Weingut Bodegas Navajas
Besonderheit: weißer Rioja!
Reben: Sauvignon blanc, Viura und Tempranillo Blanco
Trocken, frischer, vollmundig mit wenig Säure, Noten von weißen Blumen, Zitrone und Limette
DOC 13%, Anbaugebiet: La Rioja
0,75l 19,00€

Spanischer Rotwein

Rioja Navajas tinto anada

Weingut Bodegas Navajas
Klassischer Rioja
Rebe: Tempranillo
Trocken, fruchtig, mittelschwer, Aromen von Cassis, roten Früchten und Süßkirsche
DOC 13,5%, Anbaugebiet: La Rioja
0,75l 19,00€

ODER

Deutscher Weißwein *super Wein!!!!*

SPRUNGKRAFT

Cuvee aus Riesling, Weißburgunder, Muskateller, Sauvignon Blanc und Sauvignon Gryn
Württemberg, Junges Württemberg
Trocken, sehr frisch, langer Nachhall
liebliche Duft von reifen Mirabellen und saftigen Pfirsichen mit frischer Limette
12,5%
0,75l 22,00€

Empfehlung zum Grillbüffet

Spanischer Rotwein

Navajas crianza

Weingut Bodegas Navajas
Klassischer Rioja aus dem **Barrique**
Rebe: Tempranillo
Trocken, lang, vollmundig, weich
Aromen von Brombeere, Vanille, dunkle Beeren, holzige Noten, sehr reife rote Früchte
DOC 13,5%, Anbaugebiet: La Rioja
0,75l 21,50€

ODER

Bismarck Mineralwasser

Medium, still oder sprudel 0,75l 5,50€

Veltins Pilsener vom Fass

0,3l 3,00€

Empfangsgetränk 0,1l je nach Bestellung 3,50€- 4,50€