



## **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 Nusschinken  
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  
Brotauswahl & 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 € 40,50



## **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)

\*\*\*

Creme 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 umwickelt 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