

Buffet „Partytime“

ab 20 Personen
€17,90 pro Person

Norddeutsche Heringsfilets mit Zwiebelringen und Gurken

Hähnchenkeulen aus der Chili-Honigbeize

Hausgemachte Pfannenfrikadellen mit Tafelsenf

Gefüllte Gartentomaten mit pikanter Lachs-Eicreme

Westfälischer Wurstsalat mit Gurken und Silberzwiebeln
in süß-sauerer Zubereitung

Krautsalat mit Ananas in fruchtigem Dillrahm

Tomaten-Gurkensalat mit roten Zwiebeln und Knoblauchvinaigrette

Kräuterbutter und Schmalz

Gemischtes Backwerk im Körbchen

Deftige Nudelpfanne mit Gemüse, Mett- und Fleischwurst

Saftiger Spießbraten mit Zwiebelfüllung,
dazu gedämpftes Weißkraut mit feinherber Biernote
und Drillinge mit Speck & Zwiebeln

Dortmunder Currywurst in pikanter Tomaten-Currysauce,
dazu gebackene Kartoffelecken und Sour Creme

Vanillecreme mit eingelegten Sauerkirschen

Schokoladenpudding mit Nüssen

Pumpernickelcreme mit kandierten Früchten

Käseigel mit Früchten und Salzbrezeln

Buffet „Pasta Party“

ab 20 Personen
€ 18,60 pro Person

Mediterraner Gemüsesalat in nativem Olivenöl

Fächer von Tomaten und Mozzarella

Buntes Salatarrangement mit korrespondierenden Dressings

Kräuter- und Fassbutter / Auswahl an Baguette- und Ciabattabrotten

Als Hauptgänge servieren wir Ihnen eine Auswahl an diverser Pasta mit ausgesuchten Saucen und Beilagen die Sie nach eigenem Gusto miteinander kombinieren können!

Penne rigate

Gelbe Linguine

Grüne Tagliatelle

Schmetterlingsnudeln

Nudelschleifen mit vegetarischer Füllung

Fruchtige Sizilianische Tomatensauce

Gorgonzolasauce mit Champignons und Birnensegmenten

Zarte Schweinefiletstreifen in Basilikumsauce

Meeresfrüchte mit kleinem Gemüse in Lachsrahm

Geflügelcelestine mit Austernpilzen in Orangen-Sahnesauce

Parmesanspäne vom Laib

Allgäuer Käseraspel

Aromatisches Kräuterpesto

Panna Cotta mit Beerenfrüchten

Mascarponecreme mit Kakaopulver

Quarkcocktail mit Sauerampfer und Erdbeeren

Buffet „Alt Berlin“

ab 20 Personen
€ 21,10 pro Person

Gefüllte Goldröllchen
(kalt geräucherte Heringsfilets mit Kürbisfüllung)

„Hauptmann von Köpenicks Leibgericht“
Heringshäckerle, pikant zubereitet, mit Schwarzbrot

Makrelenhäppchen auf Sahnemeerrettichsauce

„Bolles“ goldgelb gebratene Breulerkeulchen

„Alt Berliner Hackepeter“ mit Zwiebeln im Salatbett

„Reinickendorfer Schweinskopfsülze“ mit Eier-Senfsauce,

„Spandauer Presssack“ mit Mostrich

Pellkartoffelsalat, Gurkenhappen, Kürbis „süß-sauer“

„Zilles Käseigel“ mit Früchten und Salzgebäck

Apfelgriebenschmalz, Kräuterbutter und deftiges Backstubenbrot

„Grünebergers Erbsensüppchen“
mit Jagdwurstwürfeln, Schmand und Brotcroûtons

„Schönefelder Schusterpfanne“
Bratkartoffeln mit Äpfeln, Backpflaumen, Mini-Buletten und Schmorzwiebeln

Glaciertes Kasseler auf Apfel-Honig-Sauerkraut mit Kartoffelpuffern

Gebackener Havelzander im Bröselkleid
mit Porreegemüse in Rahm und Dillkartoffeln

„Piefkes grüner Wackelpudding“ mit Vanillesauce

Vanille-Quarkcreme mit Honig, Nüssen und Mohn

„Schönefelder Mini-Pfannkuchen“

Als Mitternachtssnack und Überraschung für Ihre Gäste (ab 10 Personen) empfehlen wir Ihnen:

„Herta Heuwers Original Currywurst“ (aus Dampfwurst) mit Toastbrot € 2,50 pro Portion

„Kalte Schnauze“ eine Alt Berliner Kuchenspezialität € 2,50 pro Portion

Buffet „Gutsherren Art“

ab 20 Personen
€ 21,90 pro Person

Garnierte Makrelenfilets mit bunten Toppings

Seelachsfilets im Backteigmantel auf pikanter Eier-Senfsauce

Magere Petersiliensülze mit roten Zwiebelrädern

Rekener Hackbraten mit Mixed Pickles auf Gemüse-Kräutersauce

„Ahrhuser Speckkartoffelsalat“ mit Zwiebeln und Gurken (ohne Mayonaise)

Oldenburger Nudelsalat mit Gemüse, Mandarinen und feinem Brät

Bunte Rohkost-Salatschale in herzhafter Vinaigrette

Griebenschmalz und Kräuterbutter

Rustikales Backwerk im Körbchen

„Ländliche Bauernpizzaschnitten“ auf kross gebackenem Teigling
mit Tomatensauce, Kartoffelwürfeln, Wurzelwerk, Mettwurst und Raspelkäse

Gefüllter Poulardenrollbraten „Gärtnerin“
mit feiner Fleischfarce und Gemüse im Netz gebraten an milder Käsesauce,
dazu buntes Gemüseallerlei und gebratene Nudeln

Fleischspießchen in feuriger Barbecuesauce,
dazu dreierlei Bohnen mit Speck und Thymian sowie Knuspertaler

Karamellpudding mit Schokosplittern

Mandarinensahnequark mit Cerealien

Reis Trautmannsdorf mit bunten Früchten und Schlagsahne

„Scheiterhaufen“

von diversem Hartkäse mit Rosenpaprika, garniert mit Radieschen und Cräckern

Buffet „Land des Lächelns“

ab 20 Personen
€ 22,30 pro Person

Scharf gebackene Fischfilets mit würzigem Pflaumendip

Scheiben von marinierten Hähnchenbrustfilets
auf Salat von exotischem Baligemüse mit Ingwerschmand

Süß-sauere Rindfleischstreifen mit Sprossen und Gemüse
in fein würziger Soja-Vinaigrette

Surimi-Flakes mit Früchten in leichtem Curryschaum

Frische Gartensalate mit korrespondierenden Dressings

Mini-Brötchen mit Sesam, Mohn und Nüssen

Geflügelcreme mit Bananen, rotem Chutney und Kokosflocken

Zarte Hähnchenspieße mit Asiagemüse in Erdnusssauce,
dazu duftender Basmatireis

Pangasiusfilet in Zitronengrassauce mit Kurkuma,
Sprossengemüse mit roten Zwiebeln und schwarzen Nudeln

Geschnetzelte scharf gebratene Entenbrust
mit buntem Wok-Gemüse in pikanter Hoisinsauce,
dazu gebratene Mie-Nudeln

Creme von Honigbananen

Exotischer Obstsalat mit Pflaumenwein mariniert auf Bananenblättern

Mousse von Ananas und Rambutan

Buffet „Westfälischer Topfgucker“

ab 20 Personen
€ 22,70 pro Person

Gebratenes Möhnesee-Zanderfilet -kalt serviert- mit süß-säuerlicher Gemüsevinaigrette

Bunt garnierte Bücklingshappen

Schnitzellinos im Bröselkleid mit Remoulade

Aalrauchschorlenröllchen mit grünen Böhnchen

Gekochtes Rindfleisch mit Apfel- Meerrettichcreme

Deftiger Pellkartoffelsalat mit Gurke, Ei und Brät

Ländlicher Gurken- und Bohnensalat in saurerer Sahnetunke

Herzhafter Weißkrautsalat in Essig & Ölmarinade

Auswahl an Büffetsaucen & Dips

Kräuterbutter und Apfel-Griebenschmalz

Auswahl von rustikalen Backstubenbrotten

Passierte Erbsensuppe mit Speck, Weißbrotdcroûtons und Schmand

Paderborner Kartoffelauflauf mit jungem Blattspinat und Hackfleisch

Jungschweinsrücken im Wirsingmantel aus dem Backrohr an Altbiersauce, dazu

„Münsterländer Pannschieve“

(Bratkartoffeln mit Speck-Zwiebelschmelze, Kümmel und Majoran)

sowie ein saisonaler Marktgemüsemix

Geschnetzeltes Putenbrustfilet mit Pilzen in Preiselbeer-Pfefferrahm,
dazu Blumenkohl mit Semmelbutter und Teigwaren

Quarkcocktail mit Pfirsichen und Crispies

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

Mütterchens Griessflameri mit Himbeertopping

Rustikale Käseauswahl mit Trauben und Salzgebäck

Buffet „Viva Espania“

ab 20 Personen
€ 26,90 pro Person

Geräucherte Lachssegmente auf Gemüse-Aioli

Meeresfrüchtecocktail mit aromatischem Kräuteröl

Gepökeltes Schweinefleisch mit Adobotunke

Ziegenkäsetaler in Thymian-Eihülle gebacken
mit Feigensenf auf rotem Linsensalat

Artischockensalat mit Serranoschinken

Auswahl an mariniertem Gemüse in Olivenöl

Tomaten-Bananensalat mit altem Balsamiko

Salat von dreierlei Bohnenkernen mit Chorizo

Kräuterbutter / Rustikale Brotauswahl im Körbchen

Baskische Mandel-Kartoffelcreme mit dezenter Safrannote

Gegrillter Spanferkelrollbraten mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

Andalusisches Hirtentöpfchen mit Lamm- und Schweinefleisch, Zwiebeln, Pilzen,
Oliven, Tomaten und Zucchini in feuriger Paprika-Ajvarsauce, dazu Pinienkernreis

Lachsfilet mit Mojodip auf geschmortem Fenchelgemüse und
gerösteten Landkartoffeln in der Vitaminschale

Dattelpudding mit Feigenpüree

Orangenmousse mit Mandelsahne

Melonensalat mit weißem Portwein

Buffet „Villa Medici“

ab 20 Personen
€ 27,10 pro Person

Kalt marinierte Welsfiletmedaillons auf roter Zwiebelkonfitüre

Mild gebeizter Graved Lachs mit Orangen-Meerrettichsahne

Scheibchen von der gegrillten Putenbrust mit Oliven auf Thunfischsauce

Kalbfleischklößchen auf tomatisierter Ratatouillesauce

Kleine Auswahl von eingelegter Antipasti

Salat von Tintenfischtuben „Andalusische Art“ mit Gemüse und feiner Knoblauchnote

Meeresfrüchtecocktail „Palermo“
mit Muschelgemüse und nativem Limonenöl zubereitet

Saisonaler Blattsalatreigen mit korrespondierenden Dressings

Auswahl an Büffetsaucen & Dips

Hausgemachte Kräuterbutter sowie eine Auswahl an Baguette und Ciabatta

„Zuppa Pavese“

Zwiebelsuppe mit Gemüse und Croûtons, verfeinert mit trockenem Weißwein

Basilikumnudeln mit Parmaschinken, getrockneten Tomaten und kleinem Gemüse

Medaillons vom Jungschweinslendchen mit Austernpilzen in Marsala-Sahnesauce,
dazu glasierte Zucchini-Karottenstifte und Tagliatelle

Zartes Hähnchenbrustsauté mit Schalotten und Champignonköpfen
in feiner Estragoncreme mit leichtem Pernodakzent,
dazu Romaneskoknospen und zweierlei Gnocchi

Pochiertes Ikarimi-Seelachsfilet mit Gemüse-Käsetopping
und buntem Safran-Paprikareis

Portweinmousse mit Löffelbiskuit

Panna Cotta mit Beerenfrüchten

Feinherbe Cappuccinocreme mit Raspelschokolade

Mediterraner Käsecreigen mit Früchten und Grissinistangen

Buffet „Barbecue“

ab 30 Personen
€ 27,40 pro Person

Unsere BBQ-Köche grillen und kochen für Sie:

Saftige Hähnchenbrustspieße aus der Asia-Beize
Zarte Steaks aus der Black Angus Rinderhüfte
Deftige Holzfällersteaks aus dem Schweinenacken
Würzige Rostbratwurst und Geflügelbratwürstchen
Hackfleischspieß mit Zwiebeln und Paprika
Pangasiusfilet mit kleinem Gemüse und Kräutern im Foliensäckchen
Eingelegte Garnelenspießchen in Kräuter-Knoblauchöl

Wok-Spezialitäten

Wok-Gericht „Mai Ling“
mit Entenbrust, exotischem Gemüse, Mango-Pfeffersauce,
chinesischen Nudeln und Basmati-Duftreis
Bandnudeln „Montreal“
mit feinem Flusskrebsscocktail, Lauch und Champignons
Gelbe Linguine „al Pesto“
mit Kirschtomaten und Austernpilzen in Basilikumpesto

Als Beilagen servieren wir dazu:

Spanisches Grillgemüse mit feinen Kräutern
Vegetarischer Gemüseauflauf mit Käsekruste
Baked Potatoes aus dem Kartoffelofen mit würziger Kräutercreme
Goldgelb gebackenes Kartoffelgratin
Auswahl an süßen und würzigen Grillsaucen
Fass- und Kräuterbutterrosetten / Gemischtes Backwerk im Körbchen
Marktfrisches Salattreiben mit diversen Dressings und Cerealien

Desserts

Bunter Obstsalat mit gerösteten Mandeln
Auswahl von fruchtigen und süßen Cremes
Eisspezialitäten vom Wagen mit Toppings und Schlagsahne

Buffet „Bellevue“

ab 20 Personen
€ 28,70 pro Person

Heißgeräucherte Salmspitzen garniert mit einem feinen Senf-Dilltopping

Rauchlachsrollchen an marinierten Gurkennudeln

Fein tranchierte Entenbrust auf marzeriertem Carpaccio von Ghanesischer Ananas

Rindersaftschinken an pikantem Pilzsalat in Olivenöl

Schweinefilet im Kokos-Currykleid garniert mit exotischen Früchten

„Amsterdamer Matjescocktail“ mit Gemüse in Eier-Senfsauce

Fruchtiger Lauchsalat mit feinen Putenschinkenstreifen in Joghurtmarinade

Buntes Salatarrangement mit diversen Dressings

Auswahl an Büffetsaucen & Dips

Butterrosetten und gemischtes Backwerk im Körbchen

Französische Lauchcreme mit weißem Wermut und Schlagsahne

Gelbe Bandnudeln „Montreal“ in pikanter Honig-Dill Marinade
mit Pilzen, Frühlingszwiebeln und Flusskrebsschwänzen

„Luzerner Kalbssahnefleisch“

Kalbfleischstreifen mit Champignons in Rahm, bestreut mit Emmentaler Käsestreifen,
dazu Karottenscheiben in Schnittlauchbutter und Mini-Rösti

Pochierte Fjord-Lachsschnitten mit einer cremigen Spinatauflage überbacken,
dazu kleine Kartoffeln in der Vitaminschale

Putenmedaillons in Eihülle gebacken an roter Paprikasauce,
dazu Saisongemüse und grüne Tagliatelle

Mousse von weißer Schokolade mit Himbeermark

Eierlikör Mousse mit Biskuitstücken

Brüsseler Pralinécreme

Käsefrivolitäten auf Pumpnickeltalern und Blätterteigcrustarden

Buffetergänzungen

„Bunte Eisplatte“ (für 20 Personen) mit Sahne und Früchten	€ 100,00
„Eisbuffet im Feuerhagel“ (für 30 Personen) Auswahl an zart schmelzender Eiscreme mit frischem Obst, Toppings und Sahne	€ 250,00

Käseigel (mit 40 garnierten Käsesticks)	€ 40,00
Käseplatte (für 10 Personen) mit Früchten und Salzgebäck garniert	€ 60,00
„Bornholter Frischkäsetorten“ (ca. 1 Kg) mit Pfeffer, Lachs, Ananas oder Preiselbeere	€ 40,00

Ganzer Fjord Lachs (ca.3 Kg) im Show-Aufbau	€ 120,00

Fjord-Lachs-Filet mit würziger Kräuterfarce im Briocheteig (ca.2 Kg)	€ 140,00
Siegerländer Spießbraten mit pikanter Brätfüllung (ca.3 Kg)	€ 60,00
Grillschinken in der Honigschwarte (ca. 5 Kg)	€ 110,00
Schweinefilet (ca.1,2 Kg) mit einer delikaten Brokkolimischung im Blätterteig	€ 80,00
Schweinelende (ca.1,2 Kg) umhüllt mit Blattspinat und rohem Schinken im Netz	€ 80,00
Saftiger Rib Eye Braten (ca.2,5 Kg) mit zarter Marmorierung in pikanter Senfruste	€ 150,00
Rinderfilet „Wellington“ (ca.1,5 Kg) zart rosa gebratenes Black Angus Filet mit Duxelles im Blätterteigmantel	€ 150,00

Bei Fragen und Wünschen beraten wir Sie gern!

Flying Buffet „Rustica“

ab 20 Personen

€ 15,60 pro Person

inkl. Suppe nach Wahl € 18,10

Pikante Spießchen

Ungarische Salami mit Balsamiko-Schalotten

Geräucherte Westfälische Blutwurst mit Senfgurken

Pikante Zwiebelmettkugeln im Petersilien-Pfefferkleid

Geflügelteilchen im Knusperkleid mit Früchten

In Mini-Gläsern servieren wir Ihnen:

Wurstsalat in süß-sauerer Marinade

Fruchtiger Gemüsesalat mit Ananas und Schinkenstreifen

Cuxhavener Kartoffelsalat mit Matjes, Tomaten und Lauchzwiebeln

Meeresfrüchtecocktail mit Gemüse in Olivenvinaigrette

Warme Leckereien

Kartoffelröstinchen mit Lachstopping

Holländische Kibbelinge im Backteigmantel

Würzig scharfe Hackfleisch-Käsekugeln

Berliner Dampfwurstchen mit feiner Currynote

Kleine süße Versuchungen:

Bananencreme mit Schokosauce

Amarena Kirschmousse mit Gebäcksplittern

Milchreis mit marinierten Kirschen

Waldfruchtpudding mit Crispies

Diverse Dips, Kräuterbutter und Mini-Brötchen im Korb

Flying Buffet "Culinaria"

ab 20 Personen
€ 19,50 pro Person
inkl. Suppe nach Wahl € 22,00

„Gourmet-Häppchen“

Feines Lachsmousse im „ Schwarzen Ei“ serviert
Tatarbällchen mit weißem und schwarzem Sesam
Geflügelschaumbrot auf Kiwisockel
Pangasiusspieße mit Gemüse aus der Orangen-Chilibeiße

Spezial-Canapébrote:

Gebeizter Graved Lachs mit Dill-Sahneerrettich
Honig-Gervais mit frischer Feige
Rindersaftschinken mit Gemüseremoulade
Makrelenfilet mit Preiselbeerschmand

Kulinarische Gaumenkitzel in Mini-Gläsern:

Exotischer Hähnchenbrustsalat mit Asiagemüse und Mango
Salat von American Beef in Sauce Diabolo
Antipastisalat mit Fetakäse
Flusskrebscocktail in Honig-Senfcreme

Dessert Miniaturen

Duo von Vanille- und Latte Macchiato Fla
Creme Catalania mit braunem Rohrzucker
Orientalisches Frucht mousse mit kandierten Früchten
Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

Diverse Dips, Kräuterbutter und Mini-Brötchen im Korb

Flying Buffet „Life Style“

ab 20 Personen

€ 22,90 pro Person

inkl. Dessert-Miniaturen € 25,40

Gourmet-Häppchen

Gefülltes Weinblatt mit Schafskäse

Aromatischer Serranoschinken mit Melone

Lachs-Ananastörtchen „Mignon“

Taler vom Schweinefilet mit Mangospalten

Löffel Amuse geule:

Mini-Paté mit Preiselbeeren

Dreierlei Kaviar auf Eicroûton

Kräuter-Gervais im Paprikakleid

King Prawnsegmente auf Feigen-Senfsauce

Spezial-Canapébrote:

Pikantes Tatar mit Ei und Cornichon

Büsumer Krabbensalat mit Lauchzwiebeln

Baby bel auf Tomaten-Basilikumcreme

Aalrauschschinken mit grünem Spargel

Kulinarische Gaumenkitzel in Mini-Gläsern:

Würziges Matjestatar mit dezenter Aquavitnote

Schalotten-Schnittlauchcreme mit Paprika und Pumpernickel

Exotischer Balisalat mit Putenschinken in Ingwerschmand

Shrimpscocktail in Whiky-Cocktailsauce

Diverse Dips, Kräuterbutter und Mini-Brötchen im Korb

Leckere Vorspeisen

Antipastiteller mit marinierten Pilzen, Gemüse, gefüllten Weinblättern, Oliven, Rotweinzwiebeln, Parmesanblättern und Peperonibrot	€ 8,80
Gefüllte Rauchlachsrollchen mit pikantem Cocktail von Nordseekrabben an bunter Blattsalatgarnitur, dazu warme Knusperwecken	€ 8,90
Cocktail von marinierten Riesengarnelen mit Pilzen und Frühlingszwiebeln in aromatischem Feigensenschmand, dazu warmes Stangenbrot	€ 9,60
Selektion frischer Blattsalate mit Tranchen von gebratenen Entenbrust in Orangen-Honigsud und würzigem Müslibrot	€ 8,90
Fächer vom gebeizten Graved Lachs und weißen Heilbutt mit Limonen-Pfefferschmand an fruchtigem Lauchsalat und Kartoffelbaguette	€ 9,20

Aus internationalen Suppentiegeln

Sizilianische Tomatensuppe mit feinen Klößchen, Zucchiniestreifen und Champignons mit würziger Basilikumnote	€ 4,40
Französisches Lauchcremesüppchen mit Schinkenstreifen, verfeinert mit einem Schuss Wermut und geeister Kressesahne	€ 4,20
Bouillon vom Rinderbug leicht tomatisiert mit Lauchfäden und Mini-Ravioli	€ 4,20
Kräftige Geflügelbrühe mit Pfannkuchenstreifen, kleinem Gemüse und feinen Schnittlauchröllchen	€ 4,20
Karotten-Orangensüppchen mit Ingwernockerln und Kresseschmand	€ 4,30

Erfrischende Sorbets

Grünes Apfelsorbet mit Champagner	€ 4,00
Cassissorbet mit Champagner	€ 4,00
Passionsfruchtsorbet mit Champagner	€ 4,00

Hauptgerichte: (Schwein)

Altdeutsches Schweineschnitzel mit würziger Waldpilzsauce,
feinem Saisongemüse und Eierspätzle in Semmelbutter € 10,90

Zarte Medaillons vom Jungschweinsfilet
mit mild aromatischer Gorgonzola-Pfeffersauce und Tomatenwürfeln
im Nest von bunten Tagliarini, garniert mit Brokkoliröschen € 13,10

Schweinegeschnetzeltes mit Champignonköpfen in Tomatenrahm,
jungen Markerbsen und Kartoffelknuspertalern € 10,80

Scheibchen vom Schweinefilet umhüllt mit würzigem Spinat und rohen Schinken
an weißem Pfefferrahm, Orangen-Möhrrchen und Kartoffel-Petersilienstampf € 14,20

Hauptgerichte: (Geflügel)

Gefüllter Poulardenrollbraten „Mediterrane Art“ mit Tomaten, Mozzarella
und Kräutern an weißer Portweinsauce, dazu spanisches Grillgemüse
und Rosmarinkartoffeln in der Vitaminschale € 10,90

Zarte Putenmedaillons in Kräuter-Eihülle gebacken an Paprikarahmsauce,
Brokkoliröschen und zweierlei italienischer Pasta € 11,10

Tranchen vom rosa gebratenen Entenbrüstchen im Sprossenkleid
an pikanter Pflaumensauce, buntem Wokgemüse und Basmatireis € 14,90

Crepinette vom Maispoulardenbrüstchen mit Shiitake Pilzen im Netz gebraten
an milder Kressesauce, dazu glasierte Karottenstäbchen und Gnocchi € 15,60

Hauptgerichte: (Rind)

Black Angus Hüftsteak mit karamellisierten Schalotten in kräftiger Rotweinsauce,
verfeinert mit altem Balsamiko, dazu Bündelböhnchen und Kartoffelplätzchen € 14,50

Rib Eye Steak „Mexikanische Art“ mit einer bunten Garnitur aus Zwiebeln, Pilzen,
Paprika, Zuckermais und Kräutern, feuriger Pfeffersauce mit Creme fraîche
und gebackener Kartoffel-Spinatroulade € 14,70

Tournedos vom Black Angus Filet mit Pfifferlingen in Speck und Zwiebeln,
aromatischem Cognacrahm, Romanescoknospen und Gratintörtchen € 24,80

Zartes Filetgoulasch mit Schalotten, Steinpilzen und Aziagurken in englischer
Senfsauce, dazu Saisongemüse und gelbe Bandnudeln € 22,20

**Bei Wünschen nach Kalb-, Wild-, Lamm- und Fischspezialitäten
sowie vegetarischen Gerichten beraten wir Sie gern!**

Köstliche Desserts runden Ihr Menü ab!

„Kosakendessert“ Karamell-, Schoko- und Vanille Fla, garniert mit Borkenschokoladensplittern und Hippenröllchen	€ 4,00
Hausgemachte Beerengrütze „à la Rosenterrassen“ mit Vanillesauce und einer Kugel Walnusseiscreme	€ 4,50
Mascarpone Orangentörtchen an Kiwisauce, Schlagsahnedekor und Gebäck	€ 6,90
Crème „Brûlée“ mit eingelegten Cassisfeigen, geblanzt mit braunen Rohrzucker	€ 5,20
Tunnel von dreierlei Schokoladenmousse im Dekobiskuitmantel an aromatischer Amarensauce	€ 5,30
Frischer Obstsalat mit feiner Kirschwassernote, gerösteten Mandelblättchen, Vanilleeiscreme und Schlagsahne	€ 4,80
Törtchen von milder Joghurtcreme mit exotischem Fruchtspiegel An einem Saucenaquarell, Schlagsahne und Gebäck	€ 6,80

Fitness Snack

- kleine gabelfertige Speisen -

ab 20 Personen

€ 11,90 pro Person

inkl. Tagessuppe € 14,40

Weißbrotröllchen mit Blattsalat und:

- würziger Schnittlauchcreme
- pikanter Tomaten-Basilikumcreme
- körnigem Frischkäse mit Honig

Pangasiusfiletsegmente mit Orangen-Pfeffermarinade

Frische Rohkost mit Quark-Dips

Antipastisalat mit Feta und Kräutern

Fass-Butter und Cerealienbackwerk im Körbchen

Hartweizen mit asiatischem Gemüse und Geflügel in Sojamarinade

Getreidebratlinge mit Schnittlauchsauce

Gefüllte Champignonköpfe mit Blattspinat auf milder Käsesauce

Desserts in Mini-Gläsern

Joghurtcocktail mit Fruchttopping

Obstsalat mit Mandelblättchen

Pfirsichquark mit Müsli

Bistro Snack

- kleine gabelfertige Speisen -

ab 20 Personen
€ 12,40 pro Person
inkl. Tagessuppe € 14,90

Mini-Körnerbrötchen mit diversen Cremes und Aufstrichen:

- Schalotten
- Thunfisch und Ei
- Frischkäse mit Kräutern

Marinierte Welsfiletspießchen mit Limonensalsa

Surimi-Gurken Sticks

Mini-Hacklets mit Chili-Dip

Cocktail von buntem Paprika und Schafskäse

Fass-Butter und Baguette im Körbchen

Blätterteigröllchen mit pikantem Brät

Mini-Pizzaecken mit diversem Belag

Gratin von Kartoffelgnocchi mit Gemüse und Parmesan

Desserts in Mini-Gläsern

Bayerische Creme mit Beeren

Duo von Vanille- und Schokoladen Fla

Grießflammerie mit Himbeertopping

Business Snack

- kleine gabelfertige Speisen -

ab 20 Personen

€ 12,80 pro Person

inkl. Tagessuppe € 15,30

Mini-Sandwiches mit:

- pikanter Lachs-Meerrettichcreme
- Farmerschinken und jungem Gouda
- geräucherten Putenbruststreifen und Honig-Senfchmand

Holländische Kibbelinge mit Remoulade

Matjeshäppchen auf Gurkensockel

Salamispieße mit Cornichons

Chicken Crossies mit Früchten garniert

Fass-Butter und Baguette im Körbchen

Mini-Bifteki mit Schafskäsefüllung

Mini-Landkartoffeln in der Vitaminschale mit Sour Cream

Schnitzellinos im Bröselkleid

Desserts in Mini-Gläsern

Milchreis mit Schattenmorellen

Exotische Früchtecreme

Mokkacreme mit Biskuitwürfeln

Vegetarier Snack

- kleine gabelfertige Speisen -

ab 20 Personen

€ 13,90 pro Person

inkl. vegetarischer klarer Gemüsesuppe € 15,90

Weißbrotröllchen mit Blattsalat und:

- würziger Schnittlauchcreme
- pikanter Tomaten-Basilikumcreme
- körnigem Frischkäse mit Honig

Saisonale Blattsalate mit Dressings und Cerealienmix

Frische Rohkost mit Quark-Dips

Antipastisalat mit Feta und Kräutern

Fass- und Kräuterbutter, Körnerbackwerk im Körbchen

Vegetarisch gefüllte Frühlingsrollen mit Sojasauce

Getreidebratlinge mit Schnittlauchsauce

Gefüllte Champignonköpfe mit Blattspinat auf milder Käsesauce

Duftender Basmatireis mit asiatischem Gemüse

Desserts in Mini-Gläsern

Joghurtcocktail mit Fruchttopping

Obstsalat mit Mandelblättchen

Pfirsichquark mit Müsli

Manager Snack

- kleine gabelfertige Speisen -

ab 20 Personen

€ 14,70 pro Person

inkl. Tagessuppe € 17,20

Roggenbrottaler mit:

-Tartar und Eischeiben

-Hechtterrine und Wasabikaviar

-Tomate/Mozzarella und Kräuterpesto

Aromatischer Parmaschinken mit Melone

Gegrillte Satéspießchen mit Geflügel und Ananas

Hackfleischröllchen mit BBQ-Dip

Mini-Salatcup „Trend Style“

Fass-Butter und Baguette im Körbchen

Blätterteigkissen mit Salmfüllung

Gebackene Käseecken mit Preiselbeeren

Kartoffelknuspertaler mit Lachstopping

Desserts in Mini-Gläsern

Karibische Kokoscreme

Panna Cotta mit Borkenschokolade

Rotweinmousse mit Löffelbiskuit

Erfrischungen

Apollinaris Selection	Fl.	0,25 l	2,40 €
Apollinaris Silence	Fl.	0,25 l	2,40 €
Ardey Gourmet Mineralwasser		0,75 l	5,50 €
Fachingen Gourmet Classic		0,25 l	2,45 €
		0,75 l	5,60 €
Fachingen Gourmet medium		0,25 l	2,45 €
		0,75 l	5,60 €
Coca-Cola ①②④		0,30 l	2,60 €
Fanta②④		0,30 l	2,60 €
Sprite④		0,30 l	2,60 €
Spezi①②④		0,30 l	2,60 €
Coca-Cola light①②③④	Fl.	0,20 l	2,40 €
Tonic Water, Schweppes⑤	Fl.	0,20 l	2,85 €
Bitter Lemon, Schweppes⑤	Fl.	0,20 l	2,85 €
Ginger Ale, Schweppes	Fl.	0,20 l	2,85 €
Apfelsaft	Fl.	0,20 l	2,50 €
Tomatensaft	Fl.	0,20 l	2,85 €
Orangensaft	Fl.	0,20 l	2,85 €
Johannisbeersaft	Fl.	0,20 l	2,85 €
Big Apple, Apollinaris	Fl.	0,20 l	2,30 €
Big Apple, Apollinaris		0,40 l	3,10 €
Weinschorle		0,20 l	3,55 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee	1,95 €
Tasse Kaffee, koffeinfrei	1,95 €
Kännchen Kaffee	3,90 €
Kännchen Kaffee, koffeinfrei	3,90 €
Cappuccino	2,40 €
Espresso	2,30 €
Cafe-Creme	1,95 €
Latte Macchiato	2,80 €
Tasse Milchkaffee	2,30 €
Glas Tee mit Sahne oder Zitrone	1,95 €
Kännchen Tee mit Sahne oder Zitrone	3,90 €
Omas großer Pott Schokolade	2,50 €
Zitrone natur	1,95 €
Glühwein	3,00 €
Grog vom Rum	4,00 €
Glas Tee mit einem Fläschen Rum	5,05 €
Irish Coffee mit Old Irish Whisky	7,00 €
Fläschen Rum	3,10 €

Inklusivpreise

①koffeinhaltig, ②mit Farbstoff ③enthält eine Phenylalaninquelle ④ mit Antioxidationsmittel ⑤Chinin

Fassbiere

Brinkhoff's No. 1	0,30 l	2,60 €
Brinkhoff's No. 1	0,40 l	3,40 €
DAB Pilsener	0,30 l	2,60 €
DAB Pilsener	0,40 l	3,40 €
Schlösser Alt	0,30 l	2,60 €
Schlösser Alt	0,40 l	3,40 €
Krusovice	0,30 l	2,60 €
Alster	0,30 l	2,60 €
Alster	0,40 l	3,40 €
Krefelder	0,30 l	2,60 €
Krefelder	0,40 l	3,40 €

Flaschenbiere

Hövels Bitterbier		0,50 l	3,90 €
Brinkhoff's No. 1	Fl.	0,33 l	2,70 €
Schöffenhofer Weizenbiere			
Hefe hell	Fl.	0,50 l	3,90 €
Hefe dunkel	Fl.	0,50 l	3,90 €
Kristall	Fl.	0,50 l	3,90 €
Alkoholfrei	Fl.	0,50 l	3,90 €
Clausthaler	Fl.	0,33 l	2,70 €
Jever Light	Fl.	0,33 l	2,70 €
Vita Malz	Fl.	0,33 l	2,70 €
Berliner Weiße mit Schuss [Ⓜ]		0,30 l	3,50 €

Inklusivpreise
Ⓜmit Farbstoff

Sekt / Prosecco

Sekt trocken, Sondercuvée des Hauses		
Schloss Affaltrach	0,20 l	7,10 €
Württemberg	0,75 l	23,50 €
Sekt Riesling trocken, Sondercuvée des Hauses		
Naturkork, Flaschengärung, Schloss Affaltrach		
Württemberg	0,75 l	26,60 €
Fürst von Metternich	0,20 l	8,50 €
	0,75 l	29,50 €
Prosecco	0,75 l	26,60 €

Champagner

Moët & Chandon	0,20 l	20,00 €
Brut Imperial	0,75 l	68,00 €
Dom Pérignon	0,75 l	160,00 €

Aperitifs

Prosecco	Glas	0,1 l	4,10 €
Riesling, Sekt	Glas	0,1 l	4,10 €
Hausmarke Champagner	Glas	0,1 l	10,50 €
Martini		5 cl	3,20 €
Sherry Dry Sack		5 cl	3,20 €
Campari Orange®		4 cl	5,80 €
Campari Soda®		4 cl	5,10 €

Inklusivpreise
®mit Farbstoff

Obstbrände

Abricotine du Valais Morand	2 cl	5,20 €
Kirsch Vieux Morand	2 cl	5,20 €
Framboise Morand	2 cl	5,20 €
Mirabelle Morand	2 cl	5,20 €
Williamine Morand	2 cl	5,20 €
Vieille Prune Coeur du Breuil	2 cl	4,20 €
Grappa di Moscato	2 cl	4,20 €

Weinbrände / Cognacs

Asbach Uralt	2 cl	2,50 €
Cognac Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	4,80 €
Metaxa*****	2 cl	4,40 €
Carlos Primero Brandy	2 cl	4,40 €
Calvados Gilbert Carte	2 cl	4,20 €

Whiskys / Amerikanischer Whiskey

Chivas Regal, Scotch	4 cl	7,80 €
Glenfiddich, malt	4 cl	7,80 €
Jim Beam, Bourbon	4 cl	7,40 €

Magenbitter

Jägermeister	2 cl	2,20 €
Underberg	2 cl	2,70 €
Fernet Branca	2 cl	2,30 €
Averna	4 cl	3,70 €
Ramazzotti	4 cl	3,70 €

Liköre

Baileys	2 cl	3,40 €
Cointreau	2 cl	3,50 €
Grand Marnier	2 cl	3,70 €
Amaretto di Saronno	2 cl	3,40 €
Licor 43 Cuarenta Y res	2 cl	3,40 €

Eisgekühlte Spirituosen

Berentzen Traditions Korn	2 cl	1,90 €
Aalborg Jubiläums Aquavit	2 cl	2,90 €
Eversbusch	2 cl	2,40 €
Fürst Bismarck	2 cl	2,10 €
Maltaser Kreuz	2 cl	2,40 €
Linie Aquavit	2 cl	3,20 €
Moskovskaja Wodka	2 cl	2,40 €
Bommerlunder	2 cl	2,20 €
Ouzo	2 cl	2,30 €
Sambuca Molinari	2 cl	2,40 €

Weine aus Deutschland

Rheingau

04er Johannisberger Erntebringer Riesling, trocken	0,2 l	4,60 €
Dieser Riesling hat ein vorzügliches Gleichgewicht zwischen leichter Säure und üppiger Frucht.	0,5 l	11,00 €

Pfalz

02/03er Dürkheimer Schenkenböhl Kerner Kabinett, lieblich	0,2 l	5,40 €
Ein leichter Weißwein mit milder Säure und einer feinen Restsüße.	0,5 l	13,30 €

04er Mußbacher Eselshaut Weißburgunder, trocken	0,2 l	4,60 €
Dieser Qualitätswein ist ein frischer Burgunder mit milder Säure.	0,5 l	11,00 €

04er Vier Jahreszeiten Dornfelder, halbtrocken	0,2 l	4,60 €
Ein Dornfelder mit samtiger, milder Art, sehr harmonisch mit hohem Extraktgehalt.	0,5 l	11,00 €

04er Weingut Dr. Bürklin Wolf Dornfelder, trocken		
Granatrote Farbreflexe mit elegantem Duft und dazu eine herzhaft Note, beschreiben diesen Rotwein.	Flasche 0,75 l	22,00 €

Baden

02er Bickensohler Steinfelsen, Grauer Burgunder, trocken	0,2 l	5,40 €
Ein Burgunder mit Fülle, zartsüßlicher Blume und kräftiger Säure.	0,5 l	13,30 €

04er Oberkircher Grauer Burgunder, trocken	0,2 l	5,40 €
Herzhaftes, lebendiges und duftig ausgeprägtes Aroma nach Südfrüchten, Karamell und wilden Blüten.	0,5 l	13,30 €

04er Pfaffenweiler Rivaner, trocken	0,2 l	4,60 €
Ein exotischer, frischer Wein, der an Zitrus, Kiwi und Maracuja erinnert, vollmundig mit angenehmer Säure.	0,5 l	11,00 €

04er Auggener Schäf , Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken	0,2 l	5,40 €
Ein Qualitätswein mit angenehmer Frucht, nach Himbeeren und Waldfrüchten duftend, sehr geschmeidig.	0,5 l	13,30 €

04er Sasbachwaldener Alde Gott, Spätburgunder Rotwein, trocken	0,2 l	5,40 €
Feines Bukett von schwarzen und roten Beerenfrüchten, der Wein ist sehr ausgewogen und angenehm herb.	0,5 l	13,30 €

Weine aus Italien

Umbrien

04er Pinot Grigio Lungarotti, trocken

Ein lebhafter, frischer Pinot Grigio von strohgelber
Farbe und einem eleganten feinaromatischen Duft. 0,2 l 6,40 €
0,5 l 15,85 €

Venetien

04er Pinot Grigio del Veneto Torre Gajo, trocken

Ein Weißwein mit fruchtiger Frische und lebendigen Geschmack
mit feinwürzigem Nachhall. 0,2 l 5,25 €
0,5 l 12,85 €

Friaul

03er Chardonnay Die Sassi Cavi DOC, trocken

Dieser Weißwein verführt mit seinem komplexen Duft
und seinen Anklängen von schön ausgereiften Zitrusfrüchten. 0,2 l 5,40 €
0,5 l 13,30 €

Piemont

03er Langhe Favorite DOC, trocken

Ein eleganter Wein von strohgelber Farbe, mit delikatem Fruchtbukett,
lebhaft, reich und nachhaltig, mit trockener Frische. Flasche 0,75 l 24,50 €

Toskana

01er Chianti Classico „Isassi“ Melini D.O.C.G, trocken

Duftend, sanfte Nuancen von würzigen Kräutern,
ein eleganter Chianti von dunklen Rubinrot. 0,2 l 6,90 €
0,5 l 16,90 €

Weine aus Frankreich

Loire

04er Sancerre „CHAVIGNOL“, trocken

Von der Domaine Franck Et Jean Francois Bailly, ein Wein von angenehmer Säure und animierender Frische.

Flasche 0,75 l 25,30 €

Burgund

03er Chablis Premier Cru, Domaine Bernhard Defaix, trocken

Ein Chablis von leuchtendem grüngelb und würzigem Duft nach Äpfeln, mit mineralischem Unterton und Extrasüße.

Flasche 0,75 l 45,00 €

Languedoc

Roussillon Le Moujan, trocken

Ein Rotwein in leuchtendem Rubinrot, feinwürzig, mit ausgewogener Fülle, saftig.

0,2 l 4,60 €

0,5 l 11,00 €

Merlot Silver Cloud, Rotwein

Vin de Pays de l`Aude, purpurrot mit violetten Reflexen, fruchtige und pfefferige Nase, rund und ausgewogen.

0,2 l 4,70 €

0,5 l 11,20 €

Burgund

98/02er Pommard Premier Cru, Joseph Drouhin, trocken

Ein tiefes Rubinrot; würziger Brombeerduft und dichte Fruchtfülle von süßlicher Konzentration beschreiben diesen Wein.

Flasche 0,75 l 98,00 €

Bordeaux

01er Château Cartier – Grand Cru, trocken

Appellation Saint Emilion Controlée, dunkles Rubinrot, angenehme Frucht, gut anhaltender Geschmack, erlebnisreich.

Flasche 0,75 l 58,80 €

Weine aus Spanien

Rioja

03er Baron de Ley, trocken

Ein Weißwein von hellgelber Farbe und anhaltenden Fruchtaromen,	0,2 l	4,60 €
mit einem vorzüglichen Gleichgewicht zwischen Säure und Frische.	0,5 l	11,00 €

03er Castillo de Clavijo Tempranillo tinto D.O., trocken

Ein Wein von brillantem Rubinrot, weich und saftig am Gaumen,	0,2 l	5,40 €
mit einer würzigen Note und viel Frucht.	0,5 l	13,30 €

Weine aus Kalifornien

Valley Oaks

03er Chardonnay Sundial, Fetzer Vineyards, trocken

Leuchtendes Grüngelb mit leichtem Duft nach Aprikose,	0,2 l	6,90 €
süßlicher Fruchtreife, gebundener Säure und zarter Holznote.	0,5 l	16,90 €

02er Cabernet Sauvignon, Fetzer Vineyards, trocken

Purpurschwarz mit reichhaltigem Duft nach	0,2 l	6,90 €
Wildkirsche, Rauch und Vanille und geschmeidigen Tanninen.	0,5 l	16,90 €

Wein aus Südafrika

Western Cape

02er Fleur du Cap Chardonnay, Bergkelder Wineries / Tulbagh

Ein Wein in sattem Gelb mit Duft von Veilchen und Beeren, ausgewogener Frucht und angenehmer Reife.	Flasche 0,75 l	23,50 €
--	----------------	---------

05er Two Oceans Cabernet Sauvignon / Merlot

Von den Drostdy Wineries stammt dieser ausdrucksvolle und	0,2 l	5,40 €
ausgewogene Wein mit lebendiger Frucht im Barrique ausgebaut.	0,5 l	13,30 €

03er Drostdy-Hof Merlot

Dunkles Rubinrot und kräftiger Geschmack mit nuancenreichen Aromen und herzhaft Eleganz bezeichnen diesen Wein.	Flasche 0,75 l	23,50 €
--	----------------	---------

Erfrischungen

Apollinaris Selection	Fl.	0,25 l	2,40 €
Ardey Gourmet Mineralwasser		0,75 l	5,50 €
Coca-Cola ①②④		0,30 l	2,60 €
Fanta②④		0,30 l	2,60 €
Sprite④		0,30 l	2,60 €
Coca-Cola light①②③④	Fl.	0,20 l	2,40 €
Tonic Water, Schweppes⑤	Fl.	0,20 l	2,85 €
Bitter Lemon, Schweppes⑤	Fl.	0,20 l	2,85 €
Ginger Ale, Schweppes	Fl.	0,20 l	2,85 €
Apfelsaft	Fl.	0,20 l	2,50 €
Apfelsaft	Fl.	1 l	5,80 €
Orangensaft	Fl.	0,20 l	2,85 €
Orangensaft	Fl.	1 l	7,60 €
Big Apple, Apollinaris	Fl.	0,20 l	2,30 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee			1,95 €
Kanne Kaffee			19,50 €

Inklusivpreise

① koffeinhaltig, ② mit Farbstoff ③ enthält eine Phenylalaninquelle ④ mit Antioxidationsmittel ⑤ Chinin

Sekt / Prosecco

Sekt trocken, Sondercuvée des Hauses			
Schloss Affaltrach		0,20 l	7,10 €
Württemberg		0,75 l	23,50 €
Sekt Riesling trocken, Sondercuvée des Hauses			
Naturkork, Flaschengärung, Schloss Affaltrach			
Württemberg		0,75 l	26,60 €
Fürst von Metternich		0,20 l	8,50 €
		0,75 l	29,50 €

Aperitifs

Prosecco	Glas	0,1 l	4,10 €
----------	------	-------	--------