

Buffetvariante 1

zu 45,00 €* pro Person

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen

Rindermedaillons rosa
mit grüner Pfeffersoße

Schweinelende
mit frischen Champignons

Putensteak natur
an einer Käse-Sahne-Soße

Lachsforelle im Ganzen gegart
serviert auf einem Gemüsebett

Kroketten
Kartoffelrösti
Schwenkkartoffeln

Brokkolie mit gerösteten Mandeln
Spargel mit Soße Hollandaise

Tomaten-Mozzarella-Salat
Griechischer Bauernsalat

Fischplatte
(im Hochsommer statt dessen Honigmelone mit Seranoschinken)
Käseplatte
Obstplatte

Brot
Brötchen
Butter

Schichtdessert

Änderungen der Bestandteile sind nach Absprache selbstverständlich möglich.

*Dieser Preis gilt im Jahr 2024 für Buffets ab 25 Personen inkl. Tischtücher, Geschirr und Besteck. Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir 50% vom Erwachsenenpreis.

Buffetvariante 2

zu 40,00 €* pro Person

Schweinemedallions mit Kräuterchampignons

Schnitzelchen

Putenrahmgeschnetzeltes

Gefüllte Champignonköpfe

mit Schweinegehacktem

vegetarisch mit Fetakäse

Spargel polnisch

Kaisergemüse

Kroketten

Kartoffelaufbau

Risotto

Käseplatte

Obstplatte

Weißkrautsalat

Bauernsalat

Brot

Brötchen

Butter

Mousse au chokolade

Schichtdessert

Änderungen der Bestandteile sind nach Absprache selbstverständlich möglich.

*Dieser Preis gilt im Jahr 2024 für Buffets ab 25 Personen inkl. Tischtücher, Geschirr und Besteck. Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir 50% vom Erwachsenenpreis.

Buffetvariante 3

zu 25,00 €* pro Person

Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüsestreifen

Rinder- und Schweinebraten
Schnitzelchen
Frikadellen
Gefüllte Champignonköpfe vegetarisch

Herzoginkartoffeln
Petesilienkartoffeln
Klöße

Rotkraut
Kaisergemüse
Champignons

Salat der Saison
Weißkrautsalat

Rote Grütze mit Vanillesoße
Obstplatte mundgerecht
kleine Käseplatte

Änderungen der Bestandteile sind nach Absprache selbstverständlich möglich.

*Dieser Preis gilt im Jahr 2024 für Buffets ab 25 Personen inkl. Tischtücher, Geschirr und Besteck. Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir 50% vom Erwachsenenpreis.

Buffet-Auswahl

Suppen

Soljanka
Gulaschsuppe
Cremesuppe von Gemüse
Rinderfleischbrühe mit Einlage

Hauptgerichte

Schweinebraten
Rinderbraten
Krustenbraten
kleine Grillhaxe
Wildgulasch
Rindermedaillons mit Kräuterbutter
Schweinemedillons mit Kräuterchampignons
Rahmgeschnetztes vom Schwein mit Pilzen
Tafelspitz mit Meerrettichsauce
Schnitzelchen
Putensteak Hawaii
Hähnchenschenkel
Leber mit Röstzwiebeln
Frikadelle
gefüllte Champignonköpfe
mit Gehacktem oder
Vegetarisch mit Fetakäse
Geschnetztes von der Pute
Lachs auf Blattspinat

Beilagen

Herzoginkartoffeln
Bratkartoffeln
Kroketten
Klöße
Risotto
Salzkartoffeln
Kartoffelauflauf
Kartoffelrösti
Brot, Brötchen
Butter

Gemüse Beilagen

Rotkohl (Apfel)
Gemüse nach Saison
Sauerkraut
Brokkoligemüse
Kaisergemüse
Bohnen
Rosenkohl
Rahmchampignons
Waldpilze

Dessert

Bayrisch Creme
Mousse au chocolat
Fruchtcreme nach Saison
Rote Grütze mit Vanillesauce
Wackelpeter
Joghurt - Zitronencreme
Obstsalat
Schichtdessert

Kalte Platten

Käseplatte
Schinkenplatte
Salamiplatte
Mansfelder Wurstplatte
Fischplatte (Lachs, Forellenfilet, Makrelenfilet)
gefüllte Eier mit Kaviar

Salate

frische Obstplatte
Tomaten- /Gurkensalat
Weißkrautsalat
Rotkrautsalat
Mischsalat
Bauernsalat
Salat der Saison
(Ruccula, Feldsalat, etc.)

Änderungen der Bestandteile sind nach Absprache selbstverständlich möglich.

*Diese Auswahl gilt im Jahr 2024 für Buffets ab 25 Personen inkl. Tischtücher, Geschirr und Besteck. Die Preiskalkulation erfolgt nach Ihrer individuellen Auswahl der Bestandteile.