

Buffet



Kaltes Buffet

Bunte Brötchenauswahl mit Schaumbutter, Kräuterquark und Kräuterbutter

Räucherfischplatte mit irischem Räucherlachs und geräuchertem Forellenfilet dazu Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Honig-Sauce

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

Rosa gebratenes Roastbeef –vom argentinischen Angus-Rind- mit Sauce Remoulade

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse

„Vitello tonnato“ zarte Kalbfleischtranchen nappiert mit Thunfischdip

Geflügelsalat in Mango-Currysauce

Krabbencocktail - frische Nordseekrabben mit marinierten Melonenkugeln auf Eisbergsalat mit Cocktaildip

Warmes Buffet

„Onglet“

Feinstes vom Rind, zart geschmort und serviert in eigener Sauce, garniert mit gerösteten Champignons dazu

Butterspätzle und erlesenes Marktgemüse

Suprême von der Poularde

serviert auf Ratatouille-Gemüse mit kanadischem Wildreis

Dessertbuffet

Großer „Früchteturm“ mit verschiedenen Obstsorten

Marmorierte Bayrisch Crème

Geeiste Mousse au chocolat und Mousse au blanc

Pannacotta mit Himbeermark

Eistorte

Erlesene Käseauswahl vom Wagen mit ofenwarmen Croissants und Schaumbutter



Buffet

Bunte Brötchenauswahl mit Schaumbutter, Kräuterquark und Kräuterbutter

Kalte Speisen

Irischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade

Geflügelsalat in Mango- Currysauce

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse

Bayrischer Kartoffelsalat

Nudelsalat

Krautsalat

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

Cantaloupe-Melone mit Ammerländer Katenrauchschinken

Knackige Blattsalate, Gurken und Tomaten, dazu wahlweise

Dresel- Sahnesauce und Himbeervinaigrette

Warme Speisen

Im Cornflakesmantel knusprig gebratenes

Poulardenbrüstchen „Vialli“

mit französischer Rahmcreme und Preiselbeersahne

dazu reichen wir Ihnen Bandnudeln

Geschmortes Rehragout „Sauerländer Art“

in feiner Wildrahmsauce, garniert mit gerösteten Champignons,

dazu reichen wir Ihnen erlesenes Marktgemüse und Schmörl-Kartoffeln

Dessertbuffet

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce

„Früchteturm“ mit verschiedenen Obstsorten

Tiramisu

Eistörtchen

Flying Buffet „Feinste Kreationen in Mini-Format“



Fingerfood im Stundentakt...

Sie greifen nur noch zu, das Buffet kommt zu Ihnen!!!

1. Zum Empfang reichen wir Ihnen frisches Baguette belegt mit Mett, wachholdergeräuchertem Kochschinken, Ammerländer Katenrauchschinken und irischen Räucherlachs sowie Bruscetta
2. 3erlei Süppchen nach und nach serviert (nach jahreszeitlichem Angebot)
3. Hummercocktail, Garnelencocktail sowie „Geschmortes Hähnchenragout“ im Glas serviert
4. Canapées vom argentinischen Angus-Rinderfilet, vom Schweinefilet und von der Poulardenbrust
5. Mozzarella Sticks, gebackene Garnele im Teigmantel und gefüllte Chili-Schoten
6. Creme brûlée, frischer Obstsalat, Bayrisch Creme und Pannacotta garniert mit Himbeermark
7. Um 24:00 Uhr: „WunderBAR“e „Currywurst“

Buffet „Rummenohler Art“

Bunte Brötchenauswahl und Volmetaler Landbrot

mit Schaumbutter, Kräuterquark und Tomatenbutter

Kalte Speisen

Knusprig gebratenes Schweinefiletschnitzel mit Schwerter Senf

Im Cornflakesmantel gebratenes Poulardenbrüstchen „Vialli“
mit Preiselbeersahne

Tranchen von der rosa gebratenen Entenbrust auf Speck-Linsensalat

Zartes Hähnchenbrustfilet in Chilimarinade zubereitet

Eingelegte Bratrollmöpfe mit Pumpernickel

Geräuchertes Forellenfilet „Brenscheider Art“ mit Sahnemeerrettich

Crepes mit irischem Räucherlachs gefüllt

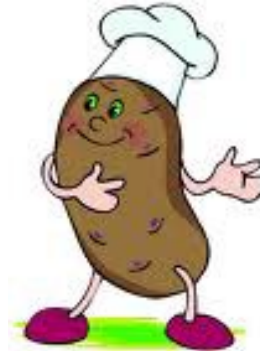
Antipasti

Paprika-Maissalat

Nudelsalat

Bergischer Kartoffelsalat

Knackige Blattsalate mit Dresel-Sahnesauce und Himbeervinaigrette



Suppe

Westfälische Kartoffelcremesuppe

mit Mettwurstscheiben

Dessert

Landhaus Apfelkuchen mit Schlagsahne und Vanillesauce

Mousse au chocolat und Mousse au blanc

„Früchteturm“ mit verschiedenen Obstsorten

Duo von Parfaits (nach jahreszeitlichem Angebot)

Gouda –am Stück- mit Trauben und Schwarzbrottaler

Grillbuffet „Partykracher“



Auf dem Grill für Sie zubereitet:

-pro Person je 1 Stück der folgenden Speisen-

Rumpsteak 100g -vom argentinischen Angus-Rind-

Mariniertes Schweinenackensteak

Currywurst „WunderBar“ mit 7 verschiedenen Currygewürzen

„Spare Rips“

Lachsfilet im Buchenholz

oder

„Scampi-Spieße“

Dazu reichen wir Ihnen eine Auswahl an diversen Grilldips
und Ketchupsorten

Folgende Beilagen werden am Buffet bereitstehen:

„Pellkartoffeln“ mit Sauerrahm

Nudelsalat

Bayrischer Kartoffelsalat

Paprika-Mais-Salat in Knoblauchdressing

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

Knackige Blattsalate wahlweise mit Dresel-Sahnesauce und Himbeervinaigrette
sowie Antipasti

Frisches Baguette und Volmetalers Landbrot mit Kräuterbutter
und Schnittlauchquark

(Die übrig gebliebenen Speisen werden wir Ihnen als kalte Platten bereitstellen)

Buffet

WunderBAR

Ciabatta mit Tomatenbutter
Volmetalder Landbrot mit Kräuterquark
französisches Baguette mit Ananas-Chili-Dip

Kalte Speisen

½ Kanadischen Hummer mit Safrandip
Krabbencocktail- frische Nordseekrabben mit marinierten
Melonenkugeln auf Eisbergsalat mit Cocktaildip
Hausgemachte Lachs-Garnelen-Terrine in Sahnemeerrettich im Tomatenmantel
Canapées vom argentinischen Angus-Rinderfilet
Canapées vom Schweinefilet im Speckmantel garniert mit Dijon-Senf
Canapées von der Pute in Ei-Parmesanhülle
Canapées vom Hirschfilet
Hausgemachte Fisch und Wild Pasteten/Terrinen
Pochierter Silbersalm „Bellevue“ (ganzer Salm am Stück präsentiert)
Knackige Blattsalate und Ihre Begleiter dazu wahlweise Dresel- Sahnesauce und
Himbeervinaigrette

Suppe

Oxtail Clear-verfeinert mit altem Sherry
und
Rahmsuppe von Flusskrebsen

Dessertbuffet

Crêpes Suzettes mit Bourbon Vanilleeiscreme und feinen Orangenfilets
Pannacotta mit Erdbeerespuma
„Früchteturm“ mit verschiedenen Obstsorten
Scharfe Ananas mit Pina Colada-Espuma
Cremé brûlés
Hausgemachtes Brombeerragout
Marmorierter Bayrischer Crème
Erlesenes vom Käsebrett mit ofenwarmen Croissants und Schaumbutter

(Buchbar ab 40 Personen)

„Cocktailparty“



...den ganzen Abend...die ganze Nacht... !!!

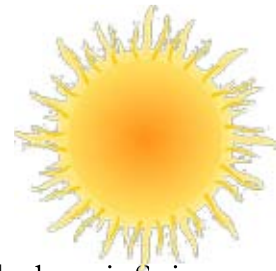
„All inklusive“

- * 10 verschiedene Cocktails (zusammengestellt aus unserer Cocktailkarte)
- * Snacks
- * 2008er Bischoffinger Grauer Burgunder
Baden, trocken
Erzeugerabfüllung, Winzergenossenschaft
Bischoffingen am Kaiserstuhl
apart und samtig im Bukett, feine Herbe
- * 2004er Barón de Ley Reserva -91 Parker Punkte-
Rioja, Spanien Rebsorte:100% Tempranillo
Der Reserva zeichnet sich durch seine rubinrote Farbe, fruchtige Aromen
mit Noten von Karamelle, Schokolade und Vanille, aus.
Die Fruchtige Note, sowie der Eichengeschmack vereinigen
sich hervorragend in diesem Rioja.
- * Frisch gezapfte Biere
- * Alkoholfreie Getränke
- * Longdrinks
- * Dresel´s Hausmarke Sekt
- * Heißgetränke (Schümli, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato)
- * Dazu reichen wir Ihnen frisches Baguette und Volmetalder Landbrot belegt
mit wachholdergeräuchertem Kochschinken, Ammerländer
Katenrauchschinken, Käse, irischen Räucherlachs und rosa gebratenem
Roastbeef
- * Pikante Gulaschsuppe mit Salzbrezeln

(Das Angebot gilt von 19 Uhr – 2.30 Uhr)

Als geschlossene Gesellschaft buchbar ab 30 Personen/
ab 5 Personen im Rahmen der offiziellen Öffnungszeiten

Buffet Sommernacht



Zum Empfang:

Herzhafter Flammkuchen

belegt mit Speck und Zwiebeln und irischer Räucherlachs mit Spinat

„Kalte Spezialitäten“

Zarte Holländische Matjes mit Zwiebeln und Schwarzbrot,

Irischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Senf-Dill Sauce

Sommerlicher Geflügelsalat in Mango-Curry Sauce

Schmackhafte Auswahl von Antipasti

Herzhafter griechischer Bauernsalat mit Feta

Dresel's Salatbuffet mit traditionellen Dressings

Saftiges Vitello tonnato mit Thunfischdip und Kapern

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade

Brotauswahl von Ciabatta, Baguette und Volmetaler Landbrot

dazu Kräuterbutter, erfrischender Kräuterquark,

Knoblauchbutter und Schaumbutter

„Gutes vom Grill“

Argentinisches Angus-Rumpsteak –rosa gebraten-

Saftige Schweinefilet Medaillons im Speckmantel

Würzig marinierte **Sparerips**

Lammcarree im Kräutermantel mit Knoblauch-Thymianjus

Knackige Garnelenspieße

Zartes Lachsfilet im Buchholz gegrillt,

dazu rösten wir Ihnen mediterranes Gemüse und reichen

Ihnen Pellkartoffeln und Kartoffelwedges mit

Sauerrahm, diversen Dips und Saucen

Kleines Nacht-Dessert

„Der Süße und herzhafte Abschluss“

Frische deutsche **Erdbeeren** „Natur oder köstlich mariniert“

Cremige Bourbon Vanilleeiscrème und Schlagsahne

Hausgemachte **marmorierte Bayrisch Creme**

Feinste **Petit Fours** und leicht **Obst Fours**

Auswahl von französischem Käse mit Weintrauben,

Kräcker und Schwarzbrot