

# Klassisches Buffet

## Vorspeisen

Variation von geräucherten Edelfischen mit Senf-Dillsoße und Sahne-Meerrettich

\*\*\*

Rosa gebratenes Roastbeef mit Blattsalaten und Sauce Tatar

\*\*\*

Krabbencocktail mit Dill und Früchten

\*\*\*

Schinkenröllchen gefüllt mit Spargelspitzen

\*\*\*

Auswahl von saisonalen Blattsalaten mit zweierlei Dressing zur Wahl & Croutons

## Hauptgang

Medaillons vom Schweinefilet in Pariser Pfeffer-Cognacsoße

\*\*\*

Schweinerückensteak mit einer Zwiebel-Senfkruste

\*\*\*

Rinderschmorbraten mit Balsamicozwiebeln

\*\*\*

Rheinischer Sauerbraten vom heimischen Rind

\*\*\*

Hähnchenbrust gebraten oder Geschnetzeltes in Champignonrahmsoße

\*\*\*

Hähnchenbrust gebraten oder Geschnetzeltes in Curryrahmsoße

Kleine Kartoffeln „Schmörkes“

\*\*\*

Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Kartoffelgratin

\*\*\*

Saisonale Gemüseauswahl // Wahlweise mit Sauce Hollandaise

\*\*\*

Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln

\*\*\*

Gedämpfter Butterreis

\*\*\*

Spätzle mit frischem Schnittlauch

## **Dessert**

Herrencreme

\*\*\*

Hausgemachte rote Grütze mit Vanillesoße

\*\*\*

Vanillequark mit frischen Früchten

\*\*\*

Schokoladenmousse mit Mandeln