

# Buffetvorschläge

## Klassisches Buffet

4 verschiedene Rohkostsalate und gemischter Blattsalat  
mit zweierlei Dressing

Blumenkohlcrèmesuppe mit Knoblauchcroûtons

\*

Geschnetzeltes von der Truthahnbrust  
in Champignonrahmsauce mit Reis

Burgunderbraten in einer Rotweinsauce  
an Kroketten

Tilapiafilet in Rieslingsauce  
mit Variation von Gemüse

\*

Rote Grütze mit Vanillesauce  
und Bayrisch Crème

29,- Euro

## Italienisches Buffet

Verschiedene Antipasti mit Grana Padano  
Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum

Melonen Schinken Platte

Tomatencrèmesuppe

\*

Piccata Milanese vom Jungschwein  
an Rosmarin-Grenaille-Kartoffeln

Lasagne Bolognese

Gebratenes Lachsfilet in Safransauce  
mit Variation von Gemüse und Reis

\*

Tiramisu, Panna Cotta und frischer Obstsalat

34,- Euro

## Französisches Buffet

4 verschiedene Rohkostsalate und gemischter Blattsalat  
mit zweierlei Dressing

Gemischte Pastetenplatte, Quiche Lorraine,  
Rosa gebratenes Roastbeef und Braten

vom Schwein mit verschiedenen Dipps

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons

\*

Maishähnchenbrust auf mediterranem Gemüseragout  
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Rahmspinat mit Reis

Schweinelende in Pfefferrahmsauce

mit Pommes Duchesse und Gemüsevariation

\*

Mousse au Chocolat, Käseplatte mit Feigensenf  
und Trauben, Crème à la Vanille

36,- Euro

## Roemer-Buffer

4 verschiedene Rohkostsalate und gemischter Blattsalat  
mit zweierlei Dressing

Variation von geräucherten Fischen,

gemischte Pastetenplatte mit verschiedenen Dipps

Rinderconsommé mit verschiedenen Einlagen

\*

Kabeljaurücken in Rieslingsauce an Wildreis

Schweinefilet in Rotweinjus mit Kroketten

Bardierte Hähnchenbrust an Kräuter-Sahne-Sauce mit Gemüsevariation

\*

Bayrisch Crème, Mousse au Chocolat,

Apfelstrudel an Vanillesauce

39,- Euro

## Saarländisches Buffet

4 verschiedene Rohkostsalate und gemischter Blattsalat mit zweierlei Dressing  
Rustikale Bratenplatte mit Rohesser, Hackfleischbällchen, Schinken und Schweinebraten

Kartoffelsuppe mit Lyoner

\*

Gefillde auf Sauerkraut mit Specksauce

Lyonerpfanne mit Paprika und Bratkartoffeln

Spießbraten an Dunkelbiersauce mit Gemüsevariation und Kroketten

\*

Arme Ritter mit Vanillesauce und Merziger Viezcrème

28,- Euro

*Die Buffetpreise gelten ab 20 Personen inkl. der gesetzlichen USt sowie für Ausser-Haus-Bufferets  
inkl. Lieferung und Abholung innerhalb 10 km von Merzig. Buffetpreise unter 20 Personen auf Anfrage.*

*Wir beraten Sie natürlich gerne für ein individuelles Buffet.*