

Buffetvorschläge 2019

Klassisches Buffet

Rinderkraftbrühe mit verschiedenen Einlagen
4 verschiedene Rohkostsalate und gemischter Blattsalat
mit zweierlei Dressing

*

Geschnetzeltes von der Truthahnbrust
in Champignonrahmsauce mit Reis

Rinderbraten an Rotweinsauce
mit Kartoffelklößen

Kabeljaurücken in Rieslingsauce
mit Variation von Gemüse

*

Rote Grütze und
Apfelstrudel mit Vanillesauce

30,- Euro

Italienisches Buffet

Tomatencrèmesuppe

Verschiedene Antipasti (*Aubergine, Champignons, Fenchel, Zucchini, Oliven und Peperoni*) mit Grana Padano

Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum
Galia und Cantaloupe Melone mit Schinken

*

Piccata Milanese vom Jungschwein

an Rosmarin-Grenaille-Kartoffeln

Gebratenes Lachsfilet in Safransauce

mit Reis und Variation von Gemüse

Gnocchi an Gorgonzolasauce mit frittiertem Rucola

*

Tiramisu, Panna Cotta und
in Grand Marnier marinierter Obstsalat

37,- Euro

Französisches Buffet

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons
4 verschiedene Rohkostsalate und gemischter Blattsalat
mit zweierlei Dressing

Quiche Lorraine, Rosa gebratenes Roastbeef und
Teigpasteten mit Preiselbeer-Sahne, Honig-Senf-Sauce

*

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

Schweinelende in Pfefferrahmsauce
mit Pommes Duchesse und Gemüsevariation

*

Mousse au Chocolat, Crème brûlée, Französische Käsevariation
(*Fol Epi, Gérardmont, Saint Albray, Chaumes, Saint Agur, Rambol*)
mit Feigensenf und Trauben

38,- Euro

Roemer-Bufferet

Crèmesuppe von der Petersilienwurzel mit Croûtons
4 verschiedene Rohkostsalate und gemischter Blattsalat
mit zweierlei Dressing

Variation von Räucherfisch (Lachs, Forelle und Makrele) und
Fischterrinen mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Sauce
Verschiedene Teigpasteten mit Preiselbeer-Sahne

*

Isländisches Steinbeißer Filet an Hummersauce mit Wildreis
Schweinefilet in Rotweinjus mit Krokettchen

Bardierte Hähnchenbrust an Kräuter-Sahne-Sauce
mit Gemüsevariation

*

Vanillecrème, Mousse au Chocolat und
verschiedene Käsesorten mit Feigensenf und Trauben

42,- Euro

Saarländisches Buffet

Kartoffelsuppe mit Lyoner

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

*

Gefillde auf Sauerkraut mit Speckrahmsauce

Lyonerpfanne mit Paprika, Zwiebeln und Bratkartoffeln

Spießbraten an Dunkelbiersauce mit Gemüsevariation und Krokettchen

*

Arme Ritter mit Vanillesauce und Merziger Viezcrème

29,- 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.