

# Buffetvorschläge 2022



## 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

36,- 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 mariniertes Obstsalat

44,- 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 Kroketten

\*

Arme Ritter mit Vanillesauce und Merziger Viezcrème

32,- 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 Suprême 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, Géramont, Saint Albray, Chaumes, Saint Agur, Rambol*)  
mit Feigensenf und Trauben

42,- Euro

## Roemer-Buffet

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 Kroketten  
Bardierte Hähnchenbrust an Kräuter-Sahne-Sauce  
mit Gemüsevariation

\*

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

52,- Euro

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

Wir beraten Sie natürlich gerne für ein individuelles Buffet.