

Buffetvorschläge 2024



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

44,- 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 mit Tomatensauce
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

55,- 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

39,- 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, Gérardmont, Saint Albray, Chaumes, Saint Agur, Rambol*)
mit Feigensenf und Trauben

49,- 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 Kroketten
Bardierte Hähnchenbrust an Kräuter-Sahne-Sauce
mit Gemüsevariation

*

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

62,- Euro

Die Buffetpreise gelten pro Person 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.