

Menüvorschläge

Hier stellen wir ihnen einige Möglichkeiten von Menüvorschlägen vor und Sie können unsere Anregungen für ihre Festlichkeit nutzen und selbstverständlich die hier genannten Einzelkomponenten ersetzen oder erweitern.

Alle Menüs enthalten saisonale Gemüsebeilagen wie Blumenkohl, Brokkoli, Speckböhnchen, Erbsen und Möhrchen sowie Salatplatten und die dazu passenden Kartoffelbeilagen.

Wollen Sie in einem Menü auf die Suppe verzichten reduziert sich der Endpreis um 3,00 €, verzichten Sie auf die Vorspeise reduziert sich der Endpreis um 4,00 €.

Menü 1

26,80 € 3 Gang

Klare Rindfleischsuppe mit feiner Einlage

Salatplatten

Kleineres Schweineschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt

Burgunderbraten in kräftiger Rotweinsauce

Hähnchenbrust mit Früchten in Currysoße

Herrencreme und

Vanilleeis mit Schlagsahne und warmen Sauerkirschen

Büffet- Menü 2

27,80 €

3 Gang

**Champignoncremesuppe
mit Schinkenwürfel und Croutons**

Schollenfilet mit Lachs gefüllt Kräuterrahmsoße

**Schweinefiletplatte Schweinefilets verschieden garniert
z.B. mit Zwiebeln, Obst, Pilzen, Tomate- Mozzarella
und mit Kräuterkruste**

Putenstreifen mit buntem Gemüse in Kerbel- Estragonsoße

Schwarzwälder Eisbombe mit Schlagsahne

Menü 3

26,80 €

3 Gang

**Geflügelsuppe Celestine
mit Eierkuchenstreifchen und Hähnchenfleisch**

Piccata von der Putenbrust mit mediterranem Gemüse

Schweinerückensteaks mit Kräuterbutter

**Rinderstreifen „ Stroganoff“ mit Champignons, Zwiebel,
Gurke und roter Bete in kräftiger Rotweinsoße**

Herrencreme und Apfelstrudel mit Vanillesoße

Büffet- Menü 4

27,90 €

3 Gang

Zwiebel- Currysuppe mit Käsecroutons

**Hokifilet im Schinkenmantel
auf Blattspinat**

Hähnchenbrustfilet mit asiatischem Gemüse auf Chili- Kokossoße

**Sauerbraten Chemnitzer Art
mit dem Soßenkuchen der dem Braten seinen Geschmack verleiht**

Schwarzwälder Eisbombe mit Schlagsahne

Vanilleeis mit hausgemachter Rote Grütze mit Vanillesoße

Büffet- Menü 5

29,50

4 Gang

Feldsalat mit Walnüssen und lauwarmen Ziegenkäse

Provenzalische Tomatensuppe mit Croutons

Lachsfilet in Weißweinsoße mit Gemüsestreifen überbacken

Kleineres Schweinerückensteak Strindberg in Senf- Zwiebel- Eihülle

Kalbsragout mit Champignons

Unser Überraschungsdessert Haus Pöpsel

Büffet- Menü 6

29,50 €

4 Gang

Fischteller Haus Pöpsel

**Graved Lachs, geräucherte Forelle und Kaviarei
an Preiselbeersahne, Meerrettich und Toast**

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Eierstich

Pangasiusfilet mit Spinat und buntem Gemüse

Rinderbraten in milder Senfsoße

Maispoulardenbrust in Mandelpanade

Herrencreme und

Vanilleeis mit Schlagsahne und warmen Sauerkirschen

Büffet- Menü 7

31,80 €

4 Gang

Honigmelone mit Seranoschinken, Rukola und Grillbaguette

Karotten- Ingwersuppe mit frischer Kresse

Zanderfilet mit Birnen, Bohnen und Speck

Entenkeulenbraten mit Orangen- Pfeffersoße

Kleine Rinderroulade Hausfrauen Art

Creme Brulee

Büffet- Menü 8

30,50 €

4 Gang

Geflügel- Cocktail mit verschiedenen Früchten und Toast

**Kartoffelrahmsuppe
mit Gemüse, Speck und Majorankrusteln**

Buntbarschfilet im Schinkenmantel auf medit. Gemüse

Kalbs-Tafelspitz mit Gemüsestreifchen und Meerrettichsoße

Kleine Schweineschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt

**Helles und dunkles Mousse au Chocolatauf Waldbeerensoße,
garniert mit gebackener Banane und Vanilleeis**

Büffet- Menü 9

32,80 €

4 Gang

Graved Lachs mit Honig- Senfsoße, Salatbukett und Baguette

Brokkolisuppe mit mageren Grillspeck und Crouton

**Lachs- und Zanderfilet mit Spinat im Strudelteig
gebacken, Hummerschaumsoße**

**Schweinefilet am Stück gebraten
mit Champignons in Weinbrand- Pfeffersoße**

Hirschragout mit Champignons in Preiselbeerrahm

**Salat von frischen Früchten
mit feinem Nugateis im Marzipanmantel und Macadamia- Nuß- Schaum**

Büffet- Menü 10

32,50 €

4 Gang

**Westfälischer Vorspeisen- Teller
Schinkenröllchen mit Spargel und Remouladensoße gefüllt,
Katenrauchschinken, Butterröllchen und Schwarzbrot**

**Rahmsuppe von Frühlingszwiebeln
mit Schinkenstreifchen und Croutons**

Lachsfilet in Eihülle mit Basilikum- Pesto

Kalbshaxe, ausgelöst, in kräftiger Soße

Kleine Hirschnitzel in Mandelpanade und Früchten

**Helles und dunkles Mousse au Chocolat
auf Waldbeerensoße, garniert mit gebackener Banane und Vanilleeis**

Mitternachtsbüffet

ca. 24.00 Uhr servieren wir ihnen

ein kleines Fingerfood- Büffet und erlesene Käse- Spezialitäten

Preis pro Person 5,50 €

Büffet- Menü 11 32,80 € 4 Gang

Italienisches Buffet

Caprese- Tomate mit Mozzarella und Pesto,
Vitello tonnato- Kalbfleisch mit Thunfischsoße
Rucola in Balsamico mit Parmesan, Ciabatta

Minestrone

Gemüsesuppe mit reichlich Einlage und geriebenen Parmesan

Seefisch mit Rucola- in Semmelbrösel- Zitronenpanade
und Salbei

Ossobuco- Kalbshaxenscheiben
in kräftiger Rotweinsoße und Wurzelgemüse

Piccata- Putenschnitzel in Parmesan- Ei Mantel
und geschmolzene Tomaten

Gefüllte Zucchini- mit mediterranem Gemüse
und Fetakäse überbacken

Risotto mit Waldpilzen, Gemüsespaghetti mit Garnelen

Panna Cotta von Himbeeren mit Zitronensorbet

Erweiterungsmöglichkeiten zum italienischen Büffet

Tomatensalat mit Pesto, Feta und Basilikum
Tessiner Tomatensuppe mit Griesklößchen
Kleine Schnitzelchen mit Blattspinat und Mozzarella gefüllt
Saltimbocca Medaillons vom Schweinefilet
mit Salbei und Parmaschinken gespickt

Frühstücksbüffet

**Preis pro Erwachsener Person 15,80 €
(ab 15 Personen)**

Inkl.

1 Glas Sekt oder Orangensaft zur Begrüßung

Kaffee, Tee, Milch, Kakao, Kaffee Hag

**Verschiedenen Brötchen, Toast, Croissants
und Schwarzbrot , Butter**

Gekochte Eier, Spiegeleier oder Rühreier

Gemischten Wurst- und Käseplattenplatten

**Geräucherter und gebeizter Lachs
mit Preiselbeersahne und Sahnemeerrettich**

Verschieden Müslisorten mit Milch, Quark und Früchten

Marmelade, Honig, Nutella

Frisches Obst

Tomaten- und Gurkenscheiben in Balsamico- Dressing