

Büffet- Menü 2

29,80 €

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

Vanilleeis mit Obstsalat, Schokoladensoße und Schlagsahne

Menü 3

28,80 €

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

29,90 €

3 Gang

Zwiebel- Currysuppe mit Käsecroutons

**Buntbarsch 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

31,50

4 Gang

Feldsalat mit Walnüssen und lauwarmen Ziegenkäse

Provenzalische Tomatensuppe mit Croutons

Lachsfilet in Weißweinsauce mit Gemüsestreifen überbacken

Kleineres Schweinerückensteak Strindberg in Senf- Zwiebel- Eihülle

Kalbsragout mit Champignons

Unser Überraschungsdessert Haus Pöpsel

Büffet- Menü 6

31,50 €

4 Gang

Fischteller Haus Pöpsel

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

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Eierstich

Zander 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

32,50 €

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 Chocolat auf Waldbeerensoße,
garniert mit gebackener Banane und Vanilleeis**

Büffet- Menü 9

34,80 €

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

34,50 €

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 Hirschschnitzel 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

Currywurst mit Baguette

Preis pro Person 4,50 €

Currywurstsuppe mit Baguette

Preis pro Person 4,50 €

ein kleines Fingerfood- Büfett und erlesene Käse- Spezialitäten

Preis pro Person 7,80 €

Büffet- Menü 11 34,80 € 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 17,80 €
(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