

## 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                                  25,80 €    3 Gang**

Klare Rindfleischsuppe mit feiner Einlage

Kleineres Schweineschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt

Burgunderbraten in kräftiger Rotweinsauce

Hähnchenbrust mit Früchten in Currysoße

Vanilleeis mit hausgemachter Rote Grütze mit Vanillesauce

## **Büffet- Menü 2**

**26,80 €**

**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**

**25,80 €**

**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**

**26,90 €**

**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**

## **Büffet- Menü 5**

**28,80**

**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**

**28,50 €**

**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**

**31,50 €**

**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**

**29,50 €**

**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**

**31,80 €**

**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

31,50 €

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

ein kleines Fingerfood- Büfett und erlesene Käse- Spezialitäten

Preis pro Person 5,50 €

## Oder

Frisches Mett mit gehackten Zwiebeln, Gewürzgurken,  
Kräuterbutter, Salzgebäck, ofenfrisches Baguette  
und einer Auswahl an Käse- Spezialitäten

Preis pro Person 4,80

# **Büffet- Menü 11    31,80 €    4 Gang**

## **Italienisches Buffet**

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

### **Minestrone**

**Gemüsesuppe mit reichlich Einlage und geriebenen Parmesan**

**Seefisch mit Rukola- in Semmelbrösel- Zitronenpanade  
und Salbei**

**Ossobuco- Kalbshaxenscheiben  
in kräftiger Rotweinsauce und Wurzelgemüse**

**Piccata- Putenschnitzel in Parmesan- Eimantel  
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 15,50 €  
(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 Gurken-scheiben in Balsamico- Dressing**