



Buffetvorschläge im Restaurant

Stand: 01.05.2015

Buffet 1 Euro 15,00

Kaltes Antipasti-Buffer

Grill-Gemüseplatte
Vitello Tonnato
Mozzarella mit Minitomaten
Carpaccio vom Rind
Rucola mit Parmesan
Champignonssalat in
Balsamico-Dressing
Parma Melone

Warm

Cremesuppe nach Absprache

Zusätzlich

Penne aus Parmesanlaib
flambiert im Grappa
€9,00

Zusätzlich

Dessertvariation
Pannacotta mit Himbeersauce
Tiramisu
Versch. Eissorten
€7,50

Brot Butter Kräuterdip

Buffet 2 Euro 27,00

Rustikales Buffet ab 20 Pers.

Nudelsalat mit Orangen&Apfel
Rotkohlsalat mit Zimt & Honig
Kartoffelsalat
Krautsalat

Fusilli Vegetariana
mit Pilzen & Gemüse

Kl. Putenschnitzelchen

Schweine-Schaschlik-Spieße in Sauce
Marinierte Rinderbrust an Vinaigrette
Gem. Gemüse
Röstkartoffeln

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce
Mousse au Chokolat

Brot u. Butter

Buffet 3 Euro 37,50

Walbecker Spargel-Buffer

Vorspeisen
Walbecker Stangenspargel
auf Kräutervinaigrette
Walbecker Spargel Salat

Spargelcremesuppe mit Einlage

Hauptgerichte

Walbecker Stangenspargel
mit zerl. Butter oder
Sc. Hollandaise
und neuen Kartoffeln
dazu serviert:
gekochter Schinken
Parmaschinken
Putenschnitzel
Schweinefilet

Edelfischfilet

Tagesdessert

Weinempfehlung zum Buffet:

Primitivo Rosso-25.50 Lugana Garda bianco-29.00
Primitivo di Manduria-35.00 Grauburgunder weiß Pfalz -27.00
Chianti Classico- 29.00 L'U Umbria bianco-25.00
Barbaresco Piemont rosso - 35.00 Riesling weiß Pfalz-27.50
Getränke nach Verbrauch oder Pauschal von €9-25.00

Selbstverständlich sind Änderungen nach Absprache möglich.



Buffetvorschläge im Restaurant

Stand: 01.05.2015

Weinempfehlung zum Buffet:

Primitivo Rosso-25.50 Lugana Garda bianco-29.00
 Primitivo di Manduria-35.00 Grauburgunder weiß Pfalz -27.00
 Chianti Classico- 29.00 Mandorlo Toscana bianco-25.00
 Barbaresco Piemont rosso - 35.00 Riesling weiß Rhein-27.50
 Getränke nach Verbrauch oder Pauschal von €9-25.00

Buffet 4 Euro 39,50

Grill-Sommer-Buffer ab 20 Pers.

Rucola-Salat
 mit Cherrytomaten und Parmesan
 Antipasti ital.Art:
 Vorspeisenvielfalt kalt & warm

Fleisch und Fisch vom Holzgrill:

Grillen draußen
 Kaukasischer Schaschlik
 Griechische Puten-Souvlaki
 Italienische Lachsspieße
 Argentinisches Roastbeef
 Bürgerliches Wurst-Gut
 Gemüsespieße

Dessert:

Panna Cotta
 Tiramisu
 Cassatta-Eis

Buffet 5 Euro 45,00

Gutbürgerlicher Art

Hausmarin. Schott. Lachs
 Garnelensalat Finkenwerder Art
 Wildpastete an Orangen-Preiselbeeren
 Rucola mit Parmesan und Balsamico
 Bufala Mozzarella Fleischtomaten
 gegr. Paprikaschoten u. Zucchini
 Carpaccio vom Angusfilet

Warm

Edelfischfilet in Dillrahm
 Tafelspitz in Apfelmeerrettich
 Spätzle
 Gemüse des Tages
 Butterreis

Dessert

Intern. Käsebrett
 Vanille-Parfait
 Windbeutel
 Mousse au Chochoolat

Brot u. Butter

Buffet 6 Euro 47,50

Walkmühler Art

Garnelen in Basilikumsauce
 Parma mit Melone
 Rindercarpaccio Rucola Parmesan
 Lachs-Carpaccio
 auf Zitronenmarin.
 Wiesenchampignonssalat "Balsamico"
 Edelpilze gegr. auf Feldsalat
 Nodini (Mozzarella) auf Fleischtomaten
 Gemischte Gemüseplatte
 Edelsalate mit Hausdressing

Warm

Crespelle mit Spinat
 Edelfischfilet in Chili-Mango
 Arg. Angus-Rumpsteak
 in Madagaskarsauce
 Röstkartoffeln
 Edelgemüse(3Sorten)
 Wildreis

Dessert

Intern. Käseplatte
 Hausgemachten-Parfait
 Mousse au Chochoolat
 Pannacotta mit Himbeersauce
 Tiramisu

Brot Butter Kräuter dip

Selbstverständlich sind Änderungen nach Absprache möglich.