Sie können Ihr Grand Buffet leicht selbst zusammenstellen

Amuse-Bouche inklusive  
5 warme Spezialitäten  
& 5 Beilagen  
14 kalte Spezialitäten  
Dips & Salate inklusive  
4 Desserts  
Käse inklusive

2 Mitternachtssnack  
Brot inklusive

• mit Punkt gekennzeichnet jeweils 1 Auswahlspeise

Name:

Veranstaltungsdatum:

kalte Spezialitäten

Rind & Kalb  
•Roastbeef rosa | Parmesan | Ruccola  
•Roastbeef rosa | gefüllte Eier  
•Vitello tonnato | Minikapern  
•Kalbfleischpastete | Pistazien | Wildpreiselbeeren  
•Tafelspitz Carpaccio | Tomaten-Kräutervinaigrette  
  
Fisch  
•Räucherlachs | Meerrettich  
•Crevetten | Aioli  
•Forellenfilet | Buchenholzrauch  
•Pfeffermakrele | geräuchert  
•gebeizter Lachs | Dill  
  
Schinken  
•Röllchen von Honigschinken | grüner Spargel  
•Parmaschinken | Melone | Grissini  
•Serrano | Melone | Oliven  
•Original Schwarzwälder | Cornichons

Schwein  
•gegrilltes Schweinefilet | Kräuterchampignons  
•kleine Bouletten | am Spieß  
•Mortadella | luftgetrockneter Salami | Oliven  
•kleine Frikadellscher | Kappes | Senf  
•Spanferkelrücken | Rauke-Pesto   
•Hochwälder Hausmacherplatte | Blut- & Leberwurst  
•rustikale Platte | Wiener & Rohesser  
• saarländischer Lyonersalat

Geflügel  
•gegrillte Poulardenbrust | Ananas | Currycreme  
•Hähnchenbrust-Spießchen | Paprika Olive  
•Hähnchenbrust-Spießchen | Teriyaki  
  
Vegetarisch | Vegan  
•Antipasti | gegrillte Aubergine-Zucchini-Paprika-Champignons veg  
•Quiches | Tomaten | Grillzucchini | Riccota veg  
•Gemüse-Brätlinge | Thailändisch veg  
•Cocktail-Tomaten | Mozzarella | Basilikum veg  
•Schnittlauchsalat | gefülltes Ei veg  
•Pfifferlinge | weißer Balsamiko | Dill veg  
•Tofu | Olivenöl | Walnüsse veg  
•Tzaziki | Gurkenstiften | Radieschen veg  
•Spargel | Orangen | Vinaigrette veg  
•Feta | Oliven | Thymian | Olivenöl veg  
•gefüllte Champignons veg  
•Bruschetta | Tomaten | Basilikum veg  
•weißer Käse | Radieschen | Gurken veg  
  
Dips  
grüne Kräuter - Tomate-Pesto - Schmand-Curry  
Meerrettich-Preiselbeere - Knoblauch-Frühlingszwiebel

Salate im Glas veg  
feine angemachte Rohkostsalate   
  
Salate in der Schale veg  
Pasta | Kartoffel | Blattsalat  
  
  
warme Spezialitäten  
  
Rind & Kalb  
•„Arrosto di manzo“ | Rind | Barolo  
•zarter Rinderbraten | Burgunder  
•Kalbsbraten | Waldchampignons | Rotwein-Schalotten  
•Lasagne al forno | Hackfleisch  
•zarter Sauerbrode 

Fisch  
•Wildlachs | Crémant-Dill-Sahne  
•Lachs | Saint Pierre | Limetten | Sahne  
•Lachs | Saint Pierre | Champagner | Sahne  
•Lotte | Rahm | Dill | Tomate

Schwein  
•Filet | Pfifferlinge | Rahm  
•Schweinelendchen | paniert | Ratatouille  
•„Scaloppina Milanese“ | Filet | Bolognese | Käse  
•Saarbrücker Lyonerpfanne | Champignons  
•Spießbraten | Biersoße  
•hausgemachte Gefüllte | Specksoße  
  
Geflügel  
•Poulardenbrust | rosa Pfeffer | Orange  
•Poulardenbrust | Red Thai Curry  
•Entenbrust | Orange | Portwein

Lamm  
•Lammkeule | Kräuter  
  
Vegetarisch | Vegan  
•Thai | Gemüse | Curry veg  
•Lasagne al forno | Aubergine-Zucchini | veg  
•Aubergine parmigiana, | Tomatenmus | Mozzarella veg  
•Schaales | Lauch | Apfelmus veg

Beilagen  
Gratin veg | Nudeln | Wildreis Mix | Kartoffelknödel | frisches Gemüse  
Spaghetti | Spätzle | Knöpfle | Rosmarinkartoffeln | Rotkohl | Sauerkraut

Dessert  
  
•weiße Mousse | exotische Früchte  
•Mousse au chocolat | belgische Schokolade  
•Panna cotta | Himbeercoulis  
•Tiramisu  
•rote Grütze | Vanillerahm  
•Früchtespieß  
•Panna cotta mit Zimt-Pflaumen  
  
Käse  
  
Käsespezialitäten | Trauben | Grissini  
  
gemischte feine Baguette und Laugenteile  
  
  
Mitternachtssnack

•Currywurst |  spicy  
• Kürbissuppe | Schmand | Croutons veg  
• Kartoffelsuppe | Schmand | Croutons veg  
• türkische rote Linsensuppe| Schmand veg  
• Gulaschsuppe | Paprika | pikant  
• Chili con carne | pikant

Aufpreise  
  
•Lotte | Rahm | Dill | Tomate 3 € Aufpreis  
•Wildlachs | Crémant-Dill-Sahne 3 € Aufpreis  
•Entenbrust | Orange | Portwein 3 € Aufpreis