

# Vorschläge 2020

## Menü 1

**Rinderkraftbrühe** mit Eierstich

\* \* \*

**Zanderfilet** auf der Haut gebraten  
an Dillschaum  
mit Butterkartoffeln und einem  
bunten  
Salatteller

oder

**Schweinefilet mit Pilzfarce** im  
Blätterteig an Waldpilzsauce  
mit Brokkoli-Flan und Vichykarotten  
sowie Pommes dauphines

\* \* \*

**Beerenragout** mit Vanille-  
Eiscreme und Sahnehäubchen

oder

**Walnussparfait** mit warmen  
Schattenmorellen und  
Hippenröllchen

Preis pro Person ab 30€

## Menü 3

**Spargelcremesuppe**

\* \* \* **Lachstranchen**  
mit Brokkoli und Tagliatelle

oder

**Schweinefilet** mit Sauce  
Hollandaise dazu Marktgemüse  
und Petersilienkartoffeln oder  
Rosmarinkartoffeln

\* \* \*

**Dessert Variationen 5 Sorten**

Preis pro Person ab 30€

## Menü 2 4-Gang

**Geräucherte Entenbrust** an Feldsalat  
mit gebratenen Apfelspalten

\* \* \*

**Kürbiscremesuppe** mit Kürbiskernen  
und Kernöl

\* \* \*

**Gebratenes Lachsfilet** mit  
Gorgonzolarahmsauce  
sowie Champignonknöpfchen und  
Gemüse vom Markt  
dazu Mandelbällchen

oder

**Schweinefilet** mit  
Champignonrahmsauce dazu  
Brokkoliröschen mit Mandelbutter und  
gefüllten Kartoffeltaschen

\* \* \*

**Weißer Kaffeemousse** auf Grand-  
Marnier - Schaum mit Orangenfilets

Preis pro Person ab 39,50€

# Vorschläge 2020

## Menü 4 4-Gang

**Feldsalat** mit gebratenen  
Champignons und  
Speckstückchen

\* \* \*

**Klare Tomatensuppe** mit  
Croutons

\* \* \*

**Gebratenes Putensteak**  
auf einer milden  
Currysauce  
dazu Brokkoli Röschen und Basmatireis

oder

**Lachsschnitte** auf einer Weißweinsauce  
dazu Tagliatelle

\* \* \*

**Dessert Variation 5 Sorten**

Preis pro Person 47,50€

## Menü 6 4-Gang

**Feldsalat** mit  
Speckstückchen

\* \* \*

**Kürbiscremesuppe** mit  
Kürbiskernen und Kernöl

\* \* \*

**Lachstranchen**  
mit Brokkoli und Tagliatelle

oder

**2 Tranchen Rinderfilet** mit  
Böhnchen im Speckmantel  
und Kartoffelgratin-Törtchen

\* \* \*

**Dessert Variation 5  
Sorten**

Preis pro Person ab 35,00€

## Menü 5

**Tafelspitzessenz** mit  
Klößchen

\* \* \*

**Käsespätzle** mit  
Salatbouquet

oder

**3 Tranchen Schweinefilet** dazu  
ein kleiner Salat und Kroketten

oder

**Gänsebrust** mit  
Rotkohl und Klöße

\* \* \*

**Winterdessert Variationen** mit  
Aachener Printen Eis  
Crème Brûlée  
2 Apfelringe  
Rote Grütze

Preis pro Person ab 50€

# Vorschläge 2020

## Buffet 1 (Nur Salat)

### **Vorspeise:**

Gemischter Blattsalat  
(Joghurtdressing, Essig – Öl-Dressing)  
New Orleans Chicken-Salat  
Tortellinisalat  
Reissalat mit Paprika

\*\*\*

### **Hauptgang:**

Rindersalat in Burgunderjus  
Schweinemedallions an Sherry-Rahm-Sauce  
Pangasius auf Paprikasauce

Gemüse-Allerlei (Möhren, Kohlrabi,  
Blumenkohl und Brokkoli)

Kroketten Mandelreis Gratinkartoffel

\*\*\*

### **Dessert:**

Weißer Mousse au Chocolat Frischer Obstsalat  
mit Marschino

Preis pro Person ab 50€

## Buffet 2 (mit Suppe und Vorspeise)

### **Suppe:**

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

\*\*\*

### **Vorspeise:**

Mit Gervais gefüllte Wiesenchampignons  
Frühlingsröllchen, Mozzarellasticks, Dim-  
Sum Melone mit Schinken  
Schweinefilet auf Apfelscheiben  
Shrimpscocktail  
Brotauswahl und Butter

\*\*\*

### **Salat:**

Gemischter Gemüsesalat Lollo Rosso  
Rucolasalat  
Dazu bieten wir Ihnen dreierlei Dressings  
an Salat Waldorf Astoria  
New Orleans Chicken-Salat

\*\*\*

### **Hauptgang:**

Ganzer Salm pochiert  
Rinderbraten in Burgunderjus  
Hähnchenragout in Curry mit Früchten  
Pangasiusfilet auf Paprikasauce

Gemüse Allerlei Bohnenbündchen  
Karottengemüse, Blumenkohl und  
Brokkoli  
mit Mandelbutter  
Herzoginkartoffeln, Spätzle und Reis

\*\*\*

### **Dessert:**

Herrencreme  
Weiße und dunkle Mousse au Chocolat  
Frische Früchteplatten mit Fruchtsauce  
Eisbombe „Black Forrest“  
Internationale Käseauswahl und  
Brotauswahl

Preis pro Person ab 67€

# Vorschläge 2020

## Buffet 3

### **Vorspeise:**

Tomatensuppe „Mediterran“  
Mediterrane Salate  
Gemischter Blattsalat  
(Joghurtdressing, Essig – Öl-Dressing)  
Tomate - Mozzarella Melone mit Schinken

\*\*\*

### **Hauptgang:**

Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise und  
zerlassener Butter  
Schweinefilet mit Rahmsauce  
Lammfilet mit Rosmarinjus

Gemüse Allerlei Paprika, Zucchini und  
Auberginen Mediterran gewürzt  
Bohnen im Speckmantel Ratatouille  
Basmatireis Kartoffelgratin Rosmarin  
Kartoffeln

(Für die Kinder: Pommes frites Nürnberger  
Würstchen, Ketchup, Mayonnaise)

\*\*\*

### **Dessert:**

Obstsalat Mascarpone Crumble Weiße oder  
dunkle Mousse au Chocolat

Preis pro Person ab 45€

## Buffet 4

### **Vorspeise:**

Zwei verschiedene Blattsalate Mais,  
Tomate, Gurke, Möhren, Oliven  
(Joghurtdressing, Essig – Öl-Dressing)  
Tomaten-Mozzarella Spieße  
Melone mit Schinken

\*\*\*

### **Hauptgang:**

Schweinefilet in Pilzrahmsauce  
Rinderbraten in Rotweinsauce  
Puten – Curry geschnetzeltes

Frisches Marktgemüse  
Brokkoli mit Mandelbutter

Petersilienkartoffel  
Tagliatelle  
Basmatireis

\*\*\*

### **Dessert:**

Weiße und dunkle Mousse au Chocolat in  
kleinen Gläschen Cremé Brûlée Brownies  
Erdbeerecreme Obst

Preis pro Person ab 40€

# Vorschläge 2020

## Buffet Vorschläge

### Vorspeise:

frische Blattsalate mit zweierlei Dressing  
Gurkensalat  
Tomatensalat  
Möhrensalat  
Mais-Paprikasalat  
Kartoffelsalat  
Nudelsalat  
Kräuterbutter mit Brotauswahl

\*\*\*

### Hauptgang:

Beef Burger zum selbst belegen  
(Brötchen, Salat, Dressing, Bacon, Tomate, Gurke)  
Schweinenacken  
Putenspieße  
Scampi-Spieße  
Ofenkartoffel mit Kräuterquark  
verschiedene Saucen

Preis pro Person ab 35€

\*\*\*

### Dessert:

Weißer und dunkler Mousse au Chocolat  
Früchteplatte  
Eisplatte

Preis pro Person ab 10€