

## **BUFFET/MENU**

### **Asiatisches Buffet**

#### **Vorspeisen**

Zitronengras-Garnelen-Spieße  
Gurken mit Makrelensalat  
Chicoreeblätter mit Grapefruit-Entensalat

\*\*\*

#### **Suppe**

Scharfe Pilzsuppe

\*\*\*

#### **Hauptgang**

Schweinefilet mit einer leichten Currysauce dazu glasierte Aprikosen  
Pangasiusfilet mit asiatischem Gemüse und Kokossauce  
Basmatireis, gebratene Nudeln

\*\*\*

#### **Dessert**

Scharfer Obstsalat aus Mango, Papaya, Ananas, Apfel und Banane  
Exotische Früchte mit Gewürzzucker  
Kokos-Crème-Brûlée

39,50 € pro Person

## **Bayrisches Buffet**

### **Vorspeisen**

Ciabatta mit Obazda und Wiesnrupfer  
Kartoffelsalat mit Speck  
Schinkenspezialitäten und Schweinemett  
Krautsalat  
Radisalat

\*\*\*

### **Hauptgang**

Krustenbraten mit einer Honig-Biersauce  
Leberkäse mit Senf  
Schweinshaxe mit Malzbiersauce  
Semmelknödel mit Champignon à la Crème und Weißwurst  
Sauerkraut, Rotkohl

\*\*\*

### **Dessert**

Bayrisch Creme  
Käsebrett mit Trauben und Brezeln

47,50 € pro Person

## **Grillbuffet**

### **Vorspeisen**

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse  
Kartoffelsalat mit Speckstreifen  
Gurkensalat  
Auswahl von Blattsalaten mit verschiedenen Dressings  
Brotauswahl mit Butter

\*\*\*

### **Hauptgang**

Lammkoteletts mit Thymian  
Rindersteaks, Putensteaks, Schweinesteaks  
Garnelenspieße  
Wedges, Rosmarinkartoffeln  
Gebratene Paprika und Zucchini  
Aioli, Kräuterbutter, Sauerrahm

\*\*\*

### **Dessert**

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Exotischer Fruchtsalat  
Käsebrett mit Weintrauben

53,50 € pro Person

## **Amerikanisches Buffet**

### **Vorspeisen**

Amerikanischer Thunfischsalat  
Bacon wrapped Bananas  
Hähnchensalat  
Waldorfsalat  
Avocado-Tomatensalat

\*\*\*

### **Suppe**

Amerikanische Kartoffel-Lauchsuppe  
mit Speck und Schmand

\*\*\*

### **Hauptgang**

T-Bone Steak und Sparerips mit Barbecue Sauce  
Fleischbällchen in Rotweinsud  
Gebackene Kartoffeln mit Sauerrahm  
Maiskolben, frisches Marktgemüse

\*\*\*

### **Dessert**

Donuts, Muffins, Brownies  
Ananaspudding mit Kokosnuss  
Pancakes

55,50 € pro Person

## **Mediterranes Buffet**

### **Vorspeisen**

Tomate – Mozzarella mit frischem Basilikum und Olivenöl  
San Daniele Schinken  
Aubergine mit Thymian-Honig  
Rucola mit Parmesanchips  
Orangensalat mit Oliven  
Baguette- und Brotauswahl mit Butter

\*\*\*

### **Suppe**

Tomatensuppe mit Crème Fraîche

\*\*\*

### **Hauptgänge**

Doraden Filet mit Garnelenragout  
Poulardenbrust mit Orangen – Balsamico Sauce  
Spinat mit getrockneten Tomaten und mediterranem Gemüse  
kleine Kartoffeln mit Olivenöl und Knoblauch  
Bandnudeln mit hausgemachtem Pesto

\*\*\*

### **Dessert**

Hausgemachtes Tiramisu  
Aprikosen – Ricotta – Creme  
Auswahl von italienischem Käse mit Grissinis

55,50 € pro Person

## Französisches Buffet

### **Vorspeisen**

Quiche Lorraine  
Barbarie- Entenbrust an Calvados Äpfel  
Geflügelleber an Himbeervinaigrette  
Marinierte Flusskrebse im Radicchioblatt  
Knackige Blattsalate mit César- und Dijonsendressing

\*\*\*

### **Suppe**

Marseiller Fischsüppchen

\*\*\*

### **Hauptgänge**

Entrecôte, rosa gebraten an Café de Paris-Sauce  
Saint-Pierre mit Rosmarin gebraten im Zitronen-Knoblauch Sud  
Grüne Bohnen mit Kirschtomaten  
Chicorée mit Schinken und Sauce Béchamel gratiniert  
Pommes Macaire und Ofenkartoffeln mit frischen Kräutern

\*\*\*

### **Dessert**

Crème Caramel  
Mousse au Chocolat mit karamellisierten Orangen  
Französische Käseauswahl mit Feigensef, Trauben und Walnüssen

65,50 € pro Person

## **4 Jahreszeiten**

### **Vorspeisen**

Graved Lachs mit Dill – Senfsauce  
Schwarzwälder Schinken mit Portweinemelone  
Tomaten-Rucola Salat mit geriebenem Parmesankäse und einer Orangen-Walnuss-  
Vinaigrette  
Bunte Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings  
Baguette- und Brotauswahl mit Butter

\*\*\*

### **Suppe**

Waldcremesuppe mit Croutons

\*\*\*

### **Hauptgänge**

Zanderfilet an Gurken- Dillsauce  
Rosa gebratenes Roastbeef an Sauce Bearnaise  
frisches Marktgemüse  
Schupfnudeln und Röstitaler

\*\*\*

### **Dessert**

Ingwer – Zwetschgen Mousse  
Orangencreme  
Beerenkompott mit Vanillesauce  
Frisches Obst

54,50 € pro Person

## **Tapas Buffet**

### **Vorspeisen**

Feta im Zucchinimantel und Crema Balsamico  
Spieße von Tomate – Mozzarella mit Basilikum  
Röllchen von Parmaschinken mit Olivencreme  
Lachsrollchen mit Schnittlauchdip

\*\*\*

### **Hauptgänge**

Mediterrane Kartoffeln mit Hähnchenbrust  
Hackbällchen in Tomatenragout  
Putenspieße mit Paprika und Zwiebeln  
Lauchörtchen mit Kräuterquark

\*\*\*

### **Dessert**

Obstspieße  
Limonencreme  
Tiramisu

33,50 € pro Person

## Kölsches Büffet

### **Vorspeisen**

Blut- und Leberwurst mit Zwiebelringen  
Heringsfilet in Sahnesauce  
kleine Frikadellen mit Senf  
Zwiebelmett  
Käsehäppchen mit Weintrauben  
Baguette- und Brotauswahl mit Butter

\*\*\*

### **Hauptgänge**

Brauhausbratwurst mit Apfelkompott  
Sauerbraten mit Rosinensauce  
Wirsinggemüse und Rotkohl  
Kartoffelknödel und Püree

\*\*\*

### **Dessert**

Kölsches Tiramisu  
Apfeltarte  
Grießpudding mit Rosinen

35,50 € pro Person

## **Buffet 1001 Nacht**

### **Vorspeisen**

Roter Linsensalat  
Spinat-Schafskäsesalat  
Zucchini-Joghurt-Salat  
Frühlingsrollen mit  
Avocado-Quark-Dip und Basilikum-Tomaten-Dip

\*\*\*

### **Hauptgänge**

Hähnchen-Pflaumen-Spieß  
Mini Putenspieße in frischen Kräuterölen mariniert  
Lachsfilet auf Safranrahmsauce  
Gewürzreis und Kräuterkartoffeln

\*\*\*

### **Dessert**

Pfirsich-Mandel-Creme  
Maracuja-Joghurt-Creme  
frisches Obst

42,50 € pro Person

## **Italienisches Buffet**

### **Vorspeisen**

Rucola - Kirschtomatensalat mit Pinienkernen und Parmesankäse  
Glasierte Karotten mit Marsala und gerösteten Kürbiskernen  
Couscous-Salat mit Paprika, Gurkenwürfeln, Tomaten und frischer Minze  
Meeresfrüchtesalat mit Fenchel und schwarzen Oliven  
Babymozzarella mit Kirschtomaten und frischem Basilikum  
„Vitello Tonnato“ – Kalbsfleischscheiben mit einer Thunfisch-Kapernsauce

\*\*\*

### **Suppe**

Tomatencremesuppe mit frischen Kräutern

\*\*\*

### **Hauptgänge**

Involtini vom Kalb gefüllt mit Parmaschinken  
Doradenfilet an Fenchel-Tomatenragout  
Spinat-Ricotta-Lasagne mit Tomaten-Parmesankruste  
Mediterranes Gemüse  
Basilikumpolenta und Risotto mit Zucchini

\*\*\*

### **Dessert**

Obstsalat mit Maraschino  
Hausgemachtes Tiramisu  
Espressocreame mit Milchhaube

53,50 € pro Person

## **Gourmet-Buffer**

### **Vorspeisen**

Kalbsröllchen gefüllt mit hausgemachtem Tomaten Pesto  
Feigen mit Serranoschinken und Mozzarella überbacken  
Graved Lachs-Spinat-Terrine mit Honig-Senfsauce  
In Knoblauch gebratene Garnelen an Pesto Canapee  
Knackige Blattsalate mit gerösteten Pinienkernen, Croutons und Parmesanchips

\*\*\*

### **Suppe**

Kartoffel-Trüffelsüppchen mit Frühlingslauch und Milchschaum

\*\*\*

### **Hauptgänge**

Lachsforellenschleifen auf einem Bett von frischem Spinat und getrockneten Tomaten  
Perlhuhnbrust mit karamellisierten Schalotten  
Frisches Gemüse vom Markt mit verschiedenen Garnituren  
Cremekartoffeln mit Parmesankäse gratiniert  
Wildreis mit Langkornreis gemischt

\*\*\*

### **Dessert**

Crème Charlotte  
Pumpnickel creme  
Mousse au Chocolat  
Käseauswahl mit karamellisierten Walnüssen

62,50 € pro Person

## **Konfirmation-/Kommunion Buffet**

### **Vorspeisen**

Gebratene Garnelen an Pesto Canapee  
Cocktail von Tomate Mozzarella mit Basilikum  
Knackige Blattsalate mit Pinienkernen, Croutons und Parmesanchips

\*\*\*

### **Hauptgänge**

Hähnchenbrust mit Brokkoli-Füllung an Rahmsauce  
Schweinefiletmedaillons mit einer Kräuterkruste und Rucola mit Jus  
Frische Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise  
Meersalzkartoffeln und Tagliatelle

\*\*\*

### **Dessert**

Limetten-Joghurt-Creme mit Minze  
Panna Cotta mit Himbeerpüree

38,50 € pro Person

## **Begardenhof Buffet**

### **Vorspeisen**

Tomate Mozzarella mit Basilikum  
Hausgemachte Anti Pasti  
Knackige Blattsalate mit gehobelten Parmesan, Croutons

\*\*\*

### **Hauptgänge**

Krustenbraten mit Bierjus  
Lachsfilet an Gorgonzolasauce  
Mediterranes Gemüse und Speckbohnen  
Kartoffelgratin und Bandnudeln mit Pesto

\*\*\*

### **Dessert**

Mousse au Chocolat mit Himbeeren  
Pfirsich-Mascarpone-Creme mit karamellisierten Mandeln

39,50 € pro Person

## **Veganes Buffet**

### **Vorspeisen**

Frühlingsrollen mit Asiasalat  
Aubergine mit Honig-Thymian  
Glasierter Möhren mit Kürbiskernen  
Zucchini-Hafer-Salat  
Gemüse-Couscous  
Rohkost und Blattsalate mit Dressing

\*\*\*

### **Suppe**

Tomatensuppe mit frischen Kräutern

\*\*\*

### **Hauptgänge**

Veganes Schnitzel mit Pilzsauce  
Veganes Fischfilet an Paprikasauce  
Wraps mit Gemüse und Plant Chicken  
Gebratene Maultaschen im Gemüsesud  
Schupfnudeln und Kräuterreis

\*\*\*

### **Dessert**

Hafercreme mit Minze, Limette und Himbeere  
Apfelcreme  
Obstsalat

45,50 € pro Person

## Festliche Menüs

### Menü 1

Kartoffel-Frühlingszwiebel-Suppe  
mit sahniger Walnusskrone

\*\*\*

Hirsch-Saltimbocca  
mit Petersilienwurzelgemüse  
und Trüffelspätzle

\*\*\*

Ingwer- Crème-Brûlée

37,50 € pro Person

### Menü 2

Avocadocremesuppe  
mit Räucherlachsstreifen

\*\*\*

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
mit einer Safran-Limetten-Sauce  
und Stangenselleriegemüse  
dazu Kräuter Risotto

\*\*\*

Champagnermousse  
mit marinierten Früchten

31,50 € pro Person

### Menü 3

Lachs-Kaviar-Tatar

\*\*\*

Minestrone

\*\*\*

Rinderfilet  
mit einer Portwein-Schalotten Sauce  
dazu mediterranes Gemüse  
und Kartoffel-Selleriepüree

\*\*\*

Vanille-Kokoscreme  
mit karamellisierter Ananas

44,50 € pro Person

### Menü 4

Latte Macchiato von der Karotte  
mit einem Garnelenspieß

\*\*\*

Lammrücken  
mit Zucchini-Tomatengemüse  
und Oliven-Basilikum-Vinaigrette  
dazu tournierte Kartoffeln

\*\*\*

Aprikosen-Mousse  
mit Vanille-Tequila-Sauce

33,50 € pro Person

### **Menü 5**

Räucherforellentatar  
auf Gurken Carpaccio

\*\*\*

Ragout von dreierlei Fischen mit Garnelen  
dazu eine Kräuterreis Timbale

\*\*\*

Weißer Mousse au Chocolat  
mit Mangopüree

35,50 € pro Person

### **Menü 6**

Birnen-Sellerie Suppe  
mit Salbei

\*\*\*

Rosa gebratene Entenbrust  
mit Preiselbeersauce und Selleriesalat  
dazu Macaire Kartoffeln

\*\*\*

Eierlikör-Mascarponecreme

31,50 € pro Person