



"Party-  
Puff"



## *Buffetvorschlag Nr.1*

### *Warm*

*Aufgeschlagenes Gemüsecremesüppchen  
Zartes Putengeschnetzeltes mit Früchten  
in Curryrahm mit Mandelreis  
Ofenfrischer Krustenbraten  
mit Marktgemüse und Kartoffelgratin*

### *Kalt*

*Schweinemedallions mit Früchten  
Kasseler mit Aprikosen gefüllt und Orangenjoghurtsauce  
Hähnchenkeulen  
Schweinemett mit Zwiebelsalat  
Schnitzel, Hackbällchen  
Rustikale Aufschnittplatte mit Hausmacher Würstchen  
Sülze in Vinaigrette  
Gemischte Schinkenplatte mit Melone  
Geflügelcocktail  
Auswahl von Räucherfischen mit Lachs und Makrele,  
dazu Sahnemeerrettich  
Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings  
Brotkorb und Butter*

### *Dessert*

*Verschiedene Cremes und Puddings,  
Rote Grütze mit Vanillesauce,  
Götterspeise,  
Eisbombe mit verschiedenen Fruchtsaucen*

*Preis pro Person 19,50 €*

*Seite 1*



"Party-Fliff"

## *Buffetvorschlag Nr.2*

### *Warm*

*Legierte Kräutersuppe  
Putengeschnetzeltes in Curryrahmsauce  
mit Früchten und Reis,  
Rinderschmorbraten,  
Gemüse vom Markt, Kartoffelgratin,  
Rahmgoulasch mit frischen Champignons und Butterspätzle*

### *Kalt*

*Schweinemedallions mit Früchten auf Waldorfsalat  
Kleine Schnitzel und Zigeunerhackbällchen  
Hähnchenkeulen auf Apfelsalat  
Schweinemettt mit Zwiebelsalat  
Hausmacher Schlachtplatte mit Mixed pickles  
Gefüllter Schweinerücken mit Backpflaumen  
Matjes „ Hausfrauen Art „  
Kartoffelsalat, Teufelssalat, Geflügelsalat, Nudelsalat,  
Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings  
Brotkorb und Butter*

### *Dessert*

*Verschiedene Eissorten,  
Rote Beerengrütze,  
Götterspeise rot und grün,  
Vanille- und Schokorumcreme  
Käse-Digel*

*Preis pro Person: 17,50 €*





"Party-Pliff"

## *Buffetvorschlag Nr.3*

### *Warm*

*Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Eierstich*

*Hirschgoulasch mit Preiselbeeren und Butterspätzle*

*Krustenbraten mit Gemüse der Saison und Kartoffelgratin*

### *Kalt*

*Schweinemedallions mit Früchten und Apfelsalat*

*Roastbeef, rosa gebraten, mit Frankfurter grüner Sauce*

*Carpaccio von italienischer Salami mit Frischkäse*

*Honigmelone mit westfälischem Knochenschinken*

*Zigeunerhackbällchen und kleine Schnitzel*

*Auswahl von Räucherfischen*

*Tomate Mozzarella*

*Ganzer pochierter Lachs mit Dill-Olivenmayonnaise*

*Shrimpscocktail im Calvadosapfel*

*Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings*

*Brotkorb und Butter*

### *Dessertbuffet*

*Mousse au Chocolat*

*Obstsalat mit Grand Marnier*

*Rote Beerenquitze mit Vanillesauce*

*Quarkspeise. Eisbombe*

*Diverse Fruchtsaucen*

*Käsebrett*

*Preis pro Person 27,00 €*





## *Buffetvorschlag Nr.4*

### *Warm*

*Cremesuppe von Brunnenkresse  
Gefüllte Geflügelroulade mit Paprikareis  
Zarte Filetwürfel in Pilzrahm mit Butterspätzle*

### *Kalt*

*Sülze vom Tafelspitz mit Fencheljoghurtsauce  
Roastbeef, rosa gebraten, mit Frankfurter grüner Sauce  
Poulardenbrust mit Gelee von der Mango  
Gemischte Schinkenplatte  
Schweinefilet in der Mandelhülle  
Carpaccio von italienischer Salami  
Tomate mit Mozzarella  
(Spargel in Vinaigrette)  
Gefüllte Matjesröllchen auf Apfelscheiben  
Netzmelone mit Salat von Shrimps  
Auswahl von Räucherfischen  
Terrine vom Lachs mit Spinat  
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings*

### *Brot und Butter*

### *Dessertbuffet*

*Mousse au Chocolat, geeiste Bisquitroulade,  
Obstsalat mit Grand Marnier,  
Rote Beerengrütze, verschiedene Eissorten  
diverse Fruchtsaucen, Käsebrett*

*Preis pro Person 24,50 €*

*"Party-Pliff"*







"Party-Pliff"

## *Buffetvorschlag Nr.5*

### *Warm*

*Cremesuppe von Brunnenkresse  
Kalbsrücken am Stück  
Filetgeschnetzeltes in Cognacrahmsauce  
Kartoffelgratin, Butterspätzle  
Gemüse der Saison*

### *Kalt*

*Poulardenbrust mit Gelee von der Mango  
Roastbeef, rosa gebraten, mit Frankfurter grüner Sauce  
Schweinefilet in Mandelhülle mit Apfelsalat  
Tomaten mit Mozzarella  
Netzmelone mit westfälischem Barrenschinken  
Carpaccio vom Rinderfilet  
Auswahl von Räucherfischen  
Pochierte Lachsforelle mit Sahnemeerrettich  
Salat von Grönlandshrimps  
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings  
Brot und Butter*

### *Dessertbuffet*

*Zweierlei Mousse au Chocolat, Tiramisu,  
Obstsalat mit Grand Marnier,  
Rote Beerengrütze, verschiedene Eissorten  
diverse Fruchtsaucen, Käsebrett*

*Preis pro Person 34,00 €*





"Party-Pliff"

## Buffetvorschlag Nr.6

### Warm

Cremesuppe von Zuckerschoten  
Kalbsrücken „Soubise“ mit Zwiebelkruste  
Hasenpfeffer mit Waldpilzen  
Kartoffelgratin, Spätzle  
Gemüse der Saison

### Kalt

Carpaccio vom Rinder- und Kalbsfilet  
Honigmelone mit Parmaschinken  
Kasslerücken mit Backpflaumen und Orangensauce  
Medaillons vom Schweinefilet in Cocos  
Rustikale Bauernplatte  
Roastbeef, rosa gebraten,  
mit Oliven-Kräutersauce  
Pochierter Salm mit sauce mousseline  
Auswahl von Räucherfischen  
Shrimpscocktail im Calvadosapfel  
Terrine von Edelfischen mit Kräutern  
Bauernsalat, Waldorfsalat  
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings  
Brot und Butter

### Dessertbuffet

Mousse au Chocolat , geeiste Bisquitroulade,  
Obstsalat mit Grand Marnier, Eisbombe,  
Topfenpalatschinken, verschiedene Eissorten,  
diverse Fruchtsaucen, Käsebrett

Preis pro Person 41,00 €

