

Weihnachtsbuffet 1

Vorspeisen-Buffer kalt

*Hummerkrabben mit Aioli und Cocktailsauce
Fischplatte mit Aal, Lachs und geräucherter Forelle
Putenmedaillons „Tessiner Art“ mit grünem Spargel
Caprese „einmal anders“ mit Büffel-Mozzarella frischer Mango und Limetten-Chili -Nuss- Pesto*

*Meeresfrüchtesalat
Geflügelsalat mit Wallnüssen und Champignons
Feldsalat mit karamellisierten Walnüssen und Ziegenkäse*

Hauptgerichte

*Gebratenes Rinderfilet in Pfefferrahmsauce
Gratinierte Kartoffeln
Norweger Lachs in milder Rieslingsauce
Butterreis
Winterliche Gemüseauswahl*

*Am Stück zubereitet, vor dem Gast frisch aufgeschnitten:
Roastbeef mit Champignon-Trüffel-Sauce
Pfifferlinge, Keniabohnen, Kirschtomaten*

Dessert in Gläschen präsentiert:

*Belgisches Pralinenmousse
Herrencreme mit Rumsahne*

*Internationale Käseauswahl garniert mit frischen Früchten der Saison
Feigensenf und Salzgebäck*

*Baguette, Ciabatta, Venezianisches Brotkonfekt
Verschiedene Buttermischungen*

Preis pro Person 52,50 €

Der Preis beinhaltet fünf Veranstaltungsstunden. Jede weitere Veranstaltungsstunde berechnen wir mit € 4,00 je Gast.

In den Pauschalen beinhaltetes Getränkeangebot:

*König Pils vom Fass
König Lemon
Rheinfels-Quelle-Mineralwasser
Rotwein
Kaffee Espresso Cappuccino*

*König Pils alkoholfrei
Sinalco Softdrinks
Weißwein
Tee*

Weiterer Service:

*Qualifiziertes Theken- und Servicepersonal, das einheitlich gekleidet ist mit weißer Bluse / weißem Hemd, sowie Bistroschürze.
Weihnachtliche Tischdekoration
Eindecken der Tische mit Gläsern, Besteck und Servietten*

Spirituosen werden nach Ihrer Auswahl und Verbrauch gesondert in Rechnung gestellt

Weihnachtsbuffet 2

Vorspeisen-Buffer kalt

*Graved Lachs mit einer Senf-Dill-Sauce
Garnelenspießchen in Limonenbutter gebraten mit Sauce Aioli
Roastbeef -kalt aufgeschnitten- mit Sauce Tatar
Satespießchen vom Huhn mit Kreuzkümmel gewürzt und
Mandelschnitzel vom Geflügel*

*Winterlicher Apfel-Lauch-Salat
Waldorfsalat
Roter Matjessalat*

Warme Speisen

*Kalbsbäckchen
Kartoffelklöße
Apfelrotkohl*

*Mit grünem Spargel gefüllte Poulardenbrust
Kartoffelgratin
Prinzessbohnen mit Speck*

Dessert in Gläschen präsentiert:

*Zweierlei Schokoladenmousse
Orangenweincreme
Apfelstrudel mit Vanillesauce*

*Baguette, Ciabatta, Venezianisches Brotkonfekt
Verschiedene Buttermischungen*

Preis pro Person 47,50 €

Der Preis beinhaltet fünf Veranstaltungsstunden. Jede weitere Veranstaltungsstunde berechnen wir mit € 4,00 je Gast.

In den Pauschalen beinhaltetes Getränkeangebot:

*König Pils vom Fass
alkoholfrei*

*König Lemon
Softdrinks*

Rheinfels-Quelle-Mineralwasser Weißwein

Rotwein Tee

Kaffee Espresso Cappuccino

König Pils

Sinalco

Weiterer Service:

Qualifiziertes Theken- und Servicepersonal, das einheitlich

gekleidet ist mit weißer Bluse / weißem Hemd sowie Bistroschürze.

Weihnachtliche Tischdekoration

Eindecken der Tische mit Gläsern, Besteck und Servietten

Spirituosen werden nach Ihrer Auswahl und Verbrauch gesondert in Rechnung gestellt



Weihnachtsbuffet 3

Vorspeisen

*Bunte Fischplatte mit Graved Lachs-wacholdergeräucherten Forellenfilet
dazu Sahnemeerrettich- Preiselbeersahne, Honig-Senf- Dillsauce
Spießbraten mit Pflaumen und Äpfeln gefüllt, kalt aufgeschnitten
Kleine Putenschnitzel in Mandelpanade mit Zitronentranchen
Landschinken mit Melone*

*Vegetarischen Nudelsalat
Geflügelsalat mit Curry-Dressing
Winterlichen Apfel-Lauch-Salat*

Warmer Buffetanteil

*Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen
Kartoffelklöße und Apfelrotkohl*

*Putengeschnetzeltes in Champignonrahm-Sauce
Spätzle
Buttergemüse*

Dessert in kleinen Gläschen präsentiert

*Obstsalat mit Zimtschmand
Hausgemachte Waldbeer-Grütze mit Vanillesauce
Lebkuchenmousse
Butter , Kräuterbutter- Frischkäse-Dipp
Baguette-, Rustikales Brotkonfekt*

Preis pro Person 42,50 €

Der Preis beinhaltet fünf Veranstaltungsstunden. Jede weitere Veranstaltungsstunde berechnen wir mit € 4,00 je Gast.

In den Pauschalen beinhaltetes Getränkeangebot:

*König Pils vom Fass König Pils alkoholfrei
König Lemon Sinalco Softdrinks
Rheinfels-Quelle-Mineralwasser Weißwein
Rotwein Tee
Kaffee Espresso Cappuccino*

Weiterer Service:

*Qualifiziertes Theken- und Servicepersonal, das einheitlich
gekleidet ist mit weißer Bluse / weißem Hemd sowie
Bistroschürze.
Weihnachtliche Tischdekoration
Eindecken der Tische mit Gläsern, Besteck und Servietten*

**Spirituosen werden nach Ihrer Auswahl und Verbrauch
gesondert in Rechnung gestellt**

