

ab 20 Personen

Buffet 1

Kalt:

Rheinischer Heringssalat mit Rindfleisch, Rote Beete und Kartoffeln

* * *

Winzerplatte

mit Sülze, Landjäger und geräuchertem Schinken

* * *

Tomaten-Lauchsalat

* * *

Schinkenröllchen mit Spargel

* * *

Verschiedene frische Salate

* * *

Halbe Hahn mit Bonner Röggelchen

Warm:

Döppeskooche

* * *

Ofenfrischer Leberkäse mit süßem Senf

* * *

Wurstschnecke auf Lauchgemüse

* * *

Warmer Speckkartoffelsalat

Dessert:

Joghurt- Terrine

* * *

Grießflammerie

28,50 € pro Person

Buffet 2

Kalt:

Matjesfilet und Pfeffermakrelenfilets mit Meerrettich

* * *

*Tomatensalat
mit Rauke und Ei*

* * *

Geflügelsalat mit Curry und Früchten

* * *

Geräucherter Bauernschinken mit Essiggemüse

* * *

Weißkohlsalat mit Speck

* * *

Verschiedene frische Salate

* * *

Käseauswahl mit Radieschen und Trauben

* * *

Brot, Brötchen und Butter

Warm:

Passierte Linsensuppe

* * *

Dicke Bohnen mit Kasseler

* * *

Kleine Schweinehaxen auf Sauerkraut

* * *

*„Himmel und Ääd“
gebratene Blut- und Leberwurst auf Apfel-Kartoffelstampf*

* * *

Dessert:

Gebrannte Creme

* * *

Ahrburgunder Creme

30,50 € pro Person

Buffet 3

Kalt:

Nudelsalat mit Pesto und Baby Tomaten

* * *

Kartoffelsalat „Gasthaus Im Stiefel“

* * *

Räucherlachsplatte mit Sahnemeerrettich

* * *

*Rheinisches Tartar mit Zwiebeln und Essiggurkenwürfel
garniert mit Kapern und Sardellenfilet*

* * *

Verschiedene frische Salate

* * *

Internationale Käseauswahl

* * *

Laugengebäck, Brot und Butter

Warm:

Tafelspitzbrühe

* * *

Gebratenes Zanderfilet mit Gemüsestreifen und Weißweincrèmesauce

* * *

Tafelspitz mit Meerrettichsauce

* * *

Rheinischer Sauerbraten in Rosinen-Mandelsauce

* * *

Rotkohl, Klöße, Dampfkartoffeln

Dessert:

Stracciatella Creme

* * *

Rote Grütze mit Vanillesauce

34,50 € pro Person

Buffet 4

Kalt:

Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich

* * *

Griechischer Brotsalat mit Fetakäse

* * *

Marinierte Zucchini und Auberginen

* * *

Gnocchi Salat mit Lauch und Paprika

* * *

Kirschtomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum

* * *

Garnelencocktail in der Baby-Ananas

* * *

Parmaschinken mit Melonenspalten

* * *

„Pollo Tonato“

Gekochte Hähnchenbrustscheiben in Thunfischsauce

* * *

Internationale Käse Auswahl, Laugengebäck, Brötchen, Brot und Butter

Warm:

Tomatencremesuppe

* * *

Tranchen vom pochierten Lachs mit Gemüsestreifen in Limonen-Liebstockelsauce

* * *

Krustenbraten vom Schweinerücken in dunkler Biersauce mit Apfelrotkohl

* * *

Schweinefilet Medaillons in Pfeffer-Cognacrahmsauce

* * *

Serviettenknödel, Kartoffelgratin, Dampfkartoffeln

Dessert:

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

* * *

Weinschaumcreme

* * *

Zweifarbige Schokoladenmousse

* * *

Erdbeer-Mascarpone Creme

43,50€ pro Person