

ab 20 Personen

Buffet 1

Kalt:

Lauch-Tomatensalat

* * *

Rheinischer Heringssalat mit Rindfleisch, Rote Beete und Kartoffeln

* * *

Winzerplatte

*mit Sülze, Landjäger, Geräuchertem
und verschiedenen Wurstsorten*

* * *

Buttermilch- Speckkartoffelsalat

* * *

Rettichsalat

* * *

Schinkenröllchen mit Spargel

* * *

Halve Hahn mit Bonner Röttgelchen

Warm:

Döppeskooche

* * *

Ofenfrischer Leberkäse mit süßem Senf

* * *

Bratwurstschnecke auf Lauchgemüse

* * *

Kartoffelgratin

Dessert:

Joghurt- Terrine

* * *

Grißflammerie

23,50 € pro Person

Buffet 2

Kalt:

Geräucherte Matjesfilets und Pfeffer Makrelen mit Meerrettich

* * *

*Tomatensalat
mit Rauke und Ei*

* * *

Makkaronisalat

* * *

Geflügelsalat mit Curry und Früchten

* * *

Geräucherter Bauernschinken mit Essiggemüse

* * *

Roastbeef kalt, rosa gebraten mit Sauce Remoulade

* * *

Weißkohlsalat mit Speck

* * *

Verschiedene frische Salate

* * *

Käseauswahl mit Radieschen und Trauben

Warm:

Passierte Linsensuppe

* * *

Dicke Bohnen mit Kasseler

* * *

*Tafelspitz aus dem Wurzelsud
mit Meerrettichsauce und Würfelkartoffeln*

* * *

„Himmel und Äd“

gebratene Blut- und Leberwurst auf Apfel-Stampfkartoffeln

* * *

Dessert:

Gebrannte Creme

* * *

Ahrburgunder Creme

* * *

Brot, Brötchen und Butter

25,50 € pro Person

Buffet 3

Kalt:

Hausgemachte Sauerbratensülze mit Remouladensauce

* * *

Blut- und Leberwurst

* * *

Salat von grünen Bohnen

* * *

Kartoffelsalat „Gasthaus im Stiefel“

* * *

*„Obatzta“,
angemachter Camembert, Bavaria blue, Rettich*

* * *

Laugengebäck, Brot und Butter

Warm:

Tafelspitzbrühe

* * *

Pochiertes Wallerfilet im Gemüsesud mit Meerrettich

* * *

Kleine Schweinehaxen auf Sauerkraut

* * *

Geschnetzelte Hähnchenbrust

in Weinbrandsauce

mit Champignons

Spätzle

* * *

Dampfkartoffeln

* * *

Dessert:

Stracciatella Creme

* * *

Rote Grütze mit Vanillesauce

27,50 € pro Person

Buffet 4

Kalt:

Räucherfischplatte

* * *

Italienischer Gemüsesalat

* * *

Marinierte Zucchini und Auberginen

* * *

Gabelspaghettisalat mit Salami und Mais

* * *

Tomate mit Kirsch- Mozzarella und frischem Basilikum

* * *

Gurken-Kürbissalat in Orangen-Ingwer Dressing

* * *

Frutti di Mare

* * *

Parmaschinken mit Melonenspalten

* * *

Vitello Tonato

Gekochte Kalbsfleischscheiben in Thunfischsauce

* * *

Internationale Käse Auswahl, Laugengebäck, Brötchen, Brot und Butter

Warm:

Tomatencremesuppe

* * *

*Tranchen vom pochiertem Lachs mit Gemüsestreifen in Limonen-
Liebstöckelsauce*

* * *

*Krustenbraten vom Schweinerücken in dunkler Biersauce
Apfelrotkohl*

* * *

Lammragout mit weißen Bohnen

* * *

Serviettenknödel

* * *

Kartoffelgratin

* * *

Kräuterreis

* * *

Dessert:

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

* * *

Weinschaumcreme

* * *

Zwei farbiges Schokoladen Mousse

* * *

Erdbeer Mascarpone Creme

36,50€ pro Person