

**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**