

Kleines Buffet

*Metzgers feiner Bratenaufschnitt mit Remouladensauce
Frischgegrillte Hähnchenhaxen und Minifrikadellen*



*Hausgemachter Kartoffelsalat mit Speck
Griechischer Bauernsalat
Frischer Karottensalat
Krautsalat
Knackfrische Blattsalate*



*Rheingauer Spießbraten
mit Zwiebelsauce
dazu Kartoffelgratin*



*Käsehackbraten
dazu bunter Gemüsereis*

Büffet „Smutje“

Vorspeisen:

*Hauchdünne Schinkenvariationen
Metzger Willi's Bratenplatte mit Remouladensauce
Minifrikadellen, Bratwürstchen
Frisch gegrillte Hähnchenteile
Deftiges Hausmacher Wurstbrett*



Salate:

*Kartoffelsalat mit Speck
Knackfrische Blattsalate mit Dressing
Frischer Karottensalat
Thunfischreissalat
Tomatensalat
Mais-Bohnensalat*



Hauptgerichte:

*Rheingauer Spießbraten mit Zwiebelsauce
Frischer Bayrischer Leberkäse
Käsehackbraten
Kartoffellauchauflauf
Marktgemüse der Saison*



Dessert:

*Gemischtes Käsebrett
Makee mit frischen Früchten
Gemischter Brotkorb*

Büffet „Kombüschmaus“

Vorspeisen:

Zarte Matjes „Hausfrauen Art“

*Hauchdünn geschnittene Schinken- und Bratenvariationen
mit Remouladensauce*

Bayrischer Leberkäse auf frischem Rettich

Minifrikadellen, Bratwürstchen

Gegrillte Hähnchenteile



Salate:

Rheinischer Kartoffelsalat mit Speck

Deftiger Nudelsalat

Gemischte Blattsalate mit Dressings

Frische Rohkostplatte

Fruchtiger Lauchananassalat

Cremiger Gurkendillsalat

Rieslingweißkrautsalat



Hauptgerichte:

Herzhaftes Kasseler in Brotteig

Zarte Hähnchenbrust gefüllt mit Spinat und Käse

Herzoginkartoffeln, Butterreis

Marktgemüse der Saison



Dessert:

Gemischtes Käsebrett mit Trauben

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce

Brot- und Brötchenauswahl

Büffet „Klabautermann“

Vorspeisen:

*Feine Auswahl an mildgeräucherten Fischvariationen
Mango-Forellen-Salat*

*Hauchdünn geschnittene Schinken- und Bratenvariationen
Frisch gegrilltes Rosa Roastbeef mit Remouladensauce
Minifrikadellen, Hähnchenhaxen
Kleine Schweineschnitzel*



Salate:

*Käsetraubensalat
Frische Rohkostplatte
Geflügelcocktail mit frischen Früchten
Chinakohlsalat mit Orangen-Joghurt-Dressing
Griechischer Tomatensalat mit Feta
Pikanter Rindfleischsalat*



Hauptgerichte:

*Schweinebraten gefüllt mit Aprikosen
Balsamico-Rinderbraten
Kartoffelröstitaler, Butterspätzle
Mandelbroccoli*



Dessert:

Großes Käsebrett mit reicher Garnitur

*Mousse au Chocolat
Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce*

Gemischter Brotkorb

Büffet „Marinaro“

Vorspeisen:

Frutti di Mare

Anti Pasti Misti

*Gebackene Auberginenscheiben, eingelegte getrocknete Tomaten
marinierte Zwiebeln, Champignon und Paprika
Schwarze und grüne Oliven*

*Hauchdünner Parmaschinken an Melone
Polpette*

*Frischgegrilltes Roastbeef alla Toscana
Gemüsecarpaccio*



Salate:

*Nudelsalat Napoli
Nizzasalat*

*Tomate Mozzarella an frischem Basilikum
Italienische Blattsalat mit Vinaigrette
Frische Rohkostplatte*



Hauptgerichte:

Minestrone

*Piccata Milanese mit feinen Bandnudeln
und sonnengereifter Tomatensauce
Aromatisches Muschelrisotto
Gemüse Campagniola*



Dessert:

*Quatro Formaggi
mit Trauben und Grissini*

Crema Cappuccino

Brot- und Brötchenauswahl

Büffet „Käpten´s Dinner“

Vorspeisen:

Feine Auswahl an Fischvariation
mit Graved Lachs, Wisperforellen und Stremellachs
dazu verschiedene Dipps
Meeresfrüchtesalat



Hauchdünner Schinken an Melonenschiffchen
Schinkenröllchen mit Spargel und Käsecreme
Frisch gegrilltes rosa Roastbeef mit Remouladensauce
Glasierte Medaillons
Feine Leberpastete mit Cumberland sauce



Salate:

Mediterraner Nudelsalat
Knackfrische Blattsalate mit Dressings
Frische Rohkostplatte
Herzhafter Tintenfischsalat mit Paprika
Deftiger Lauchsalat mit Apfel und schwarzem Kaviar
Tomate Mozarella an frischem Basilikum



Hauptgerichte:

Tranchen vom Kalbsrücken mit Thunfischsauce
Boeff „Stroganoff“
Butterrisotto, Mandelbällchen
Marktgemüse der Saison



Dessert:

Großes internationales Käsebrett mit reicher Garnitur
Exotischer Obstsalat mit Mascarpone, Rheingauer Rieslingcreme

Brot- und Brötchenauswahl