



---

# Bankettmappe

## 2018/2019

---

*In unserer Eventlocation*

---

**[www.le-maitre.de](http://www.le-maitre.de)**

Sehr geehrtes Hochzeitspaar, liebes Kommunionkind,  
sehr geehrte Damen und Herren, liebe Gastgeber,

wir freuen uns, Ihnen eine Auswahl  
von Menü- bzw. Büffetvorschlägen unterbreiten zu dürfen.

Was Sie auf den nachfolgenden Seiten vorfinden,  
soll ein Überblick unseres Angebotes und  
der Preisgestaltung in unserer Eventlocation sein  
und vielleicht ein paar Anregungen  
für Ihr bevorstehendes Fest geben.

Wir, das Team von  
„Le Maître  
Eventlocation, Partyservice und Frühstückscafé“

sehen unsere Aufgabe jedoch nicht darin,  
unseren Gästen nur ausgezeichnetes Essen zu liefern,  
sondern möchten Ihr Fest nach Ihrem persönlichen Maß ausrichten.  
Sie können also gerne die verschiedenen Gerichte der Menüs oder Büffets  
untereinander austauschen oder eigene Wünsche mit einbringen.

Vielleicht haben Sie ein persönliches Lieblingsgericht  
oder ein besonderes Rezept, das Sie Ihren Gästen servieren möchten?  
Gerne gehen wir auch auf diesen Wunsch ein.

Mit dem kulinarischen Teil  
ist jedoch unser Service noch lange nicht erschöpft.  
Ihr Fest zu feiern, heißt ja im Kreise mehr oder weniger bekannter  
Menschen zu schlemmen. Die Aufmachung, das Ambiente und das  
gekonnte Servieren muss stimmen. – Hier liegen Sie bei uns richtig!

Auf Wunsch organisieren wir Ihr gesamtes Fest mit viel Liebe,  
Kreativität, und wenn Sie möchten, auch mit Ideen, die nicht alltäglich  
und etwas verrückt sind.

Wir kümmern uns, wenn nötig, um das passende Equipment,  
welches bei der Dekoration beginnt,  
über die Tischwäsche hinausgeht  
und beim Geschirr aufhört.

Unser Team zaubert das auf Sie individuell zugeschnittene Ambiente.  
Erstklassiges Servicepersonal deckt die Tafel  
und geschulte Köche kochen für Sie auf.

## Canapées

Wir bieten Ihnen eine Auswahl erlesener Canapées, die wir ab einer Anzahl von 10 Stück pro Sorte anfertigen.

### Belegt und ausgarniert mit Fisch:

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet	€ 1,70
Räucheraal mit Sahnemeerrettich	€ 2,50
Hausgebeizter Fjord-Lachs	€ 1,80
Frische Flusskrebsen mit Joghurt-Dill- oder Cocktailsauce	€ 2,40
Echter holländischer Matjes mit Zwiebeln	€ 1,70
Welsfilet mit Preiselbeermeerrettich	€ 2,20
Frische Gambas auf Avocadocreme	€ 2,75

### Belegt und ausgarniert mit Käse:

Pikant angemachter Gervais	€ 1,50
Französischer Tellerbrie	€ 1,50
Frischer Schnittkäse	€ 1,45
Französischer Ziegenkäse	€ 1,75

### Belegt und ausgarniert mit Fleisch:

Zarter Lachsschinken	€ 1,60
Roastbeef, rosa gebraten	€ 2,20
Rosa gebratener Entenbrust	€ 2,40
Ardennen Schinken	€ 1,50
Ungarische Salami	€ 1,40
Zarte Putenbrust	€ 1,50
Saftiger Schweinebraten	€ 1,50
Feinstem Schweinefilet	€ 2,30
Gegrilltem Hähnchenfilet	€ 2,20
Leckerem Bresaola	€ 2,30

Auf Wunsch fertigen wir Ihnen unsere Canapées auf Weizen-, Vollkornbrot, Pumpernickel oder auf Canapéebaguettes an.

## Käse

Italienisches oder Französisches Käsebrett  
mit Trauben und Salzgebäck,  
einer Auswahl verschiedener Brotsorten und Kräuterbutter

€ 4,55 pro Person

## Fingerfood

Hähnchen Double Stick Sweet Chili	€ 1,45
Hähnchen Double Stick Mediterran	€ 1,45
Chicken Stick mit Ananas	€ 1,20
Gerolltes Hähnchenfilet auf Bambusspieß mit Paprika	€ 1,65
Blätterteiggebäck mit Lachs	€ 0,80
Blätterteiggebäck mit Käse	€ 0,80
Blätterteiggebäck mit Champignons	€ 0,80
Garnele im Tempurateig	€ 1,40
Garnele im Nudelteig	€ 1,10
Shrimps - Spieße (3er)	€ 1,65
Teigrolle mit Curry und Shrimps	€ 0,70
Teigtasche Wantan mit Huhn und Basilikum	€ 1,20
Datteln im Speckmantel	€ 0,60
Aprikose im Speckmantel	€ 0,60
Tomate-Mozzarella-Spieß	€ 1,10
Mini- Frühlingsrolle	€ 0,60
Tartelettes gefüllt mit Tomate, Käse oder Lauch	€ 1,60

## Fingerfood-Lollys

Griechischer Salat am Spiess	€ 1,95
Chicken-Aprikose-Speck-Spiess	€ 1,95
Kleine Frikadelle mit Erbsenschote am Spiess	€ 1,75
Scampi mit Vanille-Karotten-Wickel	€ 2,10
Lachs im Palatschinken-Mantel mit Kräuter-Kresse-Creme	€ 2,10
Putenbrust-Lutscher mit zweierlei Sesam	€ 1,95
Gegrilltes Zucchini-Röllchen mit Ziegenkäse gefüllt	€ 1,95
Melonen-Spiess mit Seranoschinken	€ 1,95
Gegrillter Gemüsespiess mit glasierter Mango	€ 1,95

Der Preis gilt bei je 10 Stück pro Sorte.

Pro Person empfehlen wir 6-8 Fingerfood-Artikel zum Empfang

Gurken-Radieschen-Cocktail mit Eismeergarnelen im Shooter	€ 2,55
Roter Linsensalat zu Hähnchen-Sesam-Spieß im Shooter	€ 2,55
Avocado-Mozzarella-Mangosalat mit Hähnchenspieß im Shooter	€ 2,55
Reissalat mit Curry und glasierter Ananas	€ 2,55
Bulgursalat mit Gemüse und zarter Entenbrust	€ 2,55
Linsensalat mit leichtem Bresaola	€ 2,55
Tomaten-Mozzarellasalat mit Pesto	€ 2,55
Thunfischsalat mit Bohnen und frischer Kresse	€ 2,55

Der Preis gilt bei je 10 Stück pro Sorte.

Pro Person empfehlen wir 3-4 Artikel zum Empfang.

Als Flying-Buffet empfehlen wir 8-10 Artikel.

## **Vorschläge zur eigenen Komposition eines Menüs**

(Die folgenden Gerichte sind ab einer Anzahl von 5 Personen lieferbar.)

### **Vorspeisen**

#### Brachter Fischplatte

Variation von gebeiztem Lachs, Makrelenfilet, geräucherten Forellenfilets, und Krabbensalat, dazu Sahnemeerrettich und einen kleinen Brotkorb mit Butter

€ 9,95 pro Person/ für 10 Personen € 95,50

#### Le Maître Gourmetfischplatte

Geräucherter Lachs, Heilbutt, geräucherte Forellenfilets, Garnelenschwänze, pochiertes Salmmedaillon und Welsfilet, dazu Matjessalat, dazu einen kleinen Brotkorb mit Butter

€ 12,95 pro Person/ für 10 Personen € 125,50

#### Antipasti – Platte

-marinierter Broccoli, Möhren, Champignons und Paprika, Auberginen und Zucchini mit Käse gefüllt, Tomate mit Mozzarella, eingelegte Oliven Ciabatta und Kräuterbutter-

€ 8,15 pro Person/ für 10 Personen € 77,50

#### Schweinelachs mit Thunfischsauce

nach Art Vitello tonnato

dazu eingelegtes Gemüse, Brot und Kräuterbutter

€ 8,55 pro Person/ für 10 Personen € 82,00

#### 4 kleine Shooter

Gurken-Radieschen-Cocktail mit Eismeergarnelen im Shooter

Reissalat mit Curry und glasierter Ananas

Bulgursalat mit Gemüse und zarter Entenbrust

Linsensalat mit leichtem Bresaola

Tomaten-Mozzarellasalat mit Pesto

€ 11,50 pro Person

## Hauptgänge

### Aus den Ställen – vom Schwein

Medaillons vom Filet mit Waldpilzen und Kirschtomaten,  
dazu Haselnussspätzle, Speckkartoffeln  
und eine Gemüseauswahl

€ 15,25 pro Person

Schweinelendchen in einer Holländischen-Kräutersauce,  
mit frischen Tagiolini, kleine Schwenkkartoffeln  
und einer Gemüseauswahl

€ 15,00 pro Person

Schweinefiletscheiben in einer weißen Tomatensauce,  
mit frischen pikanten Tagiolini, kleinen Schwenkkartoffeln  
und einer Gemüseauswahl

€ 15,00 pro Person

Schweinefilet im Schinkenmantel und einer Pestorahmsauce,  
mit frischen Reisnudeln, pikanten Kartoffeln  
und einer Gemüseauswahl

€ 15,15 pro Person

Schweinefilettopf mit frischen Zwiebeln und Champignons  
in Sauce Bernaise, frisches Marktgemüse,  
wahlweise mit Spätzle oder Kartoffelgratin

€ 14,95 pro Person

Schweinefiletmedaillons in einer Tomaten-Ingwer-Sauce  
mit Pestonudeln, kleinen Speckkartoffeln  
und überbackenen Blumenkohlröschen

€ 15,00 pro Person

Prager-Krustenschinken in einer Malzbier-Sauce  
mit einem Krautsalat und Speckkartoffeln

€ 12,90 pro Person

Schweinefiletscheiben im Speckmantel mit einer Kräuter-Tomaten-Sauce  
mit Reisnudeln oder Bratkartoffeln und Gemüseauswahl

€ 15,15 pro Person

## Aus den Lüften – vom Geflügel

Hähnchenbruststreifen in einer Waldpilzrahmsauce,  
mit frischen Eierknöpfle, Speckkartoffeln  
und eine Gemüseplatte

€ 14,55 pro Person

Feine Hähnchenmedaillons in einer Birnenrahmsauce,  
dazu Butterspätzle, Röstkartoffeln  
und eine Gemüseauswahl

€ 14,55 pro Person

Kleine Putenschnitzel in einer Parmesan-Eihülle, Tomatensauce,  
mit frischen pikanten Tagiolini, kleinen Schwenkkartoffeln  
und einer Gemüseauswahl

€ 14,45 pro Person

Putenmedaillons in einer Ahorn-Cranberrysauce,  
frische Knöpfle, Butterkartoffeln  
und eine Gemüseauswahl

€ 14,75 pro Person

Hähnchenbrustscheiben in einer leichten Kräuterrahmsauce,  
feine Spinatspätzle, Speckkartöffelchen  
und eine Gemüseauswahl

€ 14,75 pro Person

Putenstreifen in einer Paprika-Toamten-Chili-Sauce,  
mit frischen Nudeln und einer Salatauswahl

€ 14,25 pro Person

Hähnchenbrusttranchen in einer Pfirsich-Curry-Sauce,  
mit Mandel-Zwiebelreis und einer Salatauswahl

€ 14,25 pro Person

Putenmedaillons in einer Pilz-Speck-Sauce,  
mit Schupfnudeln oder Bratkartoffeln und Krautsalatauswahl

€ 14,65 pro Person

## **Von den Weiden – vom Rind**

Rinderbraten „Bürgerlicher Art“ von der Semerrolle,  
Rotweinsauce, frisches Markt-Gemüse  
und Bratkartoffeln oder Kartoffelpüree

€ 14,75 pro Person

Sauerbraten in einer Rosinen-Rotwein-Sauce  
mit frischen Klößen und hausgemachten Apfel-Rotkraut

€ 14,90 pro Person

Streifen von der Rinderhüfte in einer Lauchsahnesauce,  
mit gebratenem Reis und Spätzle  
dazu eine Gemüseauswahl

€ 15,75 pro Person

Roastbeef rosa gebraten mit einer Sauce Bernaise,  
mit gebackenem Kartoffelgratin,  
dazu eine Gemüseauswahl

€ 21,50 pro Person

## **Von den Wiesen – vom Kalb**

Kalbsmedaillons in einer Pfifferlings-Rahmsauce,  
Bohnenbündchen, Vichykarotten und Pariser Kartoffeln

€ 26,90 pro Person

Gebackene Kalbskugel in einer Morchelrahmsauce,  
mit frischen Gemüse und Schwenkkartoffeln

€ 17,50 pro Person

Kalbsfilet auf einem Pilzragout,  
feinem Gemüse, Kartoffelgratin und frischen Drillingen

€ 28,70 pro Person

Feiner Kalbsbraten in einer Sahnesauce,  
feinem Gemüse und frischen Drillingen

€ 17,50 pro Person

## **Aus Fluss und Meer – vom Fisch**

Schwertfisch in einer Tomaten-Olivesauce,  
Gemüseauswahl, Speckkartoffeln

€ 18,80 pro Person

Pengasiusfiletröllchen mit Schinken und Lauchzwiebeln gefüllt,  
Bandnudeln, Speckkartoffeln  
und einer Gemüseauswahl

€ 14,80 pro Person

Steinbeißerfiletröllchen mit Flusskrebsen gefüllt,  
Kartoffel-Lauch-Gratin, Tagiolini  
und einer Gemüseplatte

€ 17,20 pro Person

Pangasiuslions in einem Speckmantel gebraten,  
Bärlauch-Pestosauce, Schwenkkartoffeln  
und eine Gemüseplatte

€ 13,80 pro Person

Schwertfisch in einer Krebs-Frühlingszwiebelsauce,  
Kräuternudeln  
und eine Gemüseplatte

€ 20,80 pro Person

Lachstranchen in leichter Tomaten-Knoblauch-Butter gebraten,  
dazu kleine Kräuterkartoffeln  
und eine Gemüseauswahl

€ 17,20 pro Person

Lachsfilet in einer leichten Kräuterrahmsauce,  
frischen Spitzkohl in Rahm und Schwenkkartoffeln

€ 17,55 Pro Person

## **Menüs mit 2 Fleischsorten ab 20 Personen lieferbar**

Gefüllte Schweinelachsrlöllchen mit Speck & Zwiebeln,  
in einer Pfefferrahmsauce,

Putenmedaillons in einer leichten Sauce Béarnaise,  
gebratene Speckkartoffeln, Schupfnudeln  
und einer Gemüseplatte

€ 17,45 pro Person

Schweinefilet in einer Waldpilzrahmsauce,  
Hähnchenschnitzel natur in einer Kräuterrahmsauce,  
pikante Tagiolini, Speckkartoffeln  
und einer Gemüseplatte

€ 17,45 pro Person

Rinderbraten in einer Portwein-Scharlottensauce,  
Putenstreifen in einer Pesto-Kirschtomatensauce,  
Kartoffelgratin, pikante Reisnudeln  
und eine Gemüseauswahl, frischer bunter Salat

€ 16,95 pro Person

Hähnchenmedaillons in einer Birnen-Feigensauce,  
Schweinelendchen mit Pestomarinade im Speckmantel an Ricottasauce,  
dazu Speckkartoffeln, Tomaten-Fagiolini,  
gemischte Gemüseplatte

€ 17,45 pro Person

Braten vom Schwein mit einem Zwiebel- Pilzragout und Bernaise napiert,  
Putenstreifen in Pfefferrahmsauce,  
dazu Speckkartoffeln, gebratene Spätzle,  
gemischte Gemüseplatte

€ 16,95 pro Person

Schweinefilettopf mit Zwiebelragout und Sauce Cafe de Paris  
Hähnchenbrust mit rotem Pesto gefüllt in Tomaten-Ingwer-Sauce  
Schwenkkartoffeln, feine Gemüsenuedeln,  
gemischte Gemüseauswahl

€ 17,95 pro Person

Schweinefilet im Speckmantel auf einem Waldpilzragout,  
Hähnchenfilettranchen mit Kräutern und Käse gefüllt mit Tomatensugo,  
frische Drillinge und Fagiolini,  
Gemüseauswahl und marktfrische Blattsalate

€ 17,55 pro Person

Schweinefilettopf mit Champignons und Sauce Bernaise,  
Hähnchenbrusttranchen in einer Kirschtomaten-Kräutersauce,  
dazu pikante Nudeln und Speckkartoffeln,  
sowie eine Gemüseauswahl und Krautsalat

€ 17,35 pro Person

Rinderbraten in einer Rotweinsauce,  
Hähnchenmedaillons in einer Morchel-Champignonsauce,  
Spätzle, Kartoffelgratin  
und einer Gemüseauswahl

€ 16,75 pro Person

Sauerbraten in einer Rosinen-Samt-Sauce,  
Putengeschnetzeltes in einer Frühlingszwiebel-Kräutersauce,  
Schweinemedailons in einer Pfeffersauce,  
Speckkartoffeln, Spinatspätzle, Kartoffelklöße  
eine Gemüseplatte und eine Salatplatte

€ 19,25 pro Person ( ab 25 Personen )

Putenstreifen in einer Curry-Frucht-Sauce,  
Schweinefiletmedaillons in einer Champignon-Specksauce,  
Lachstranchen in Knoblauchöl gebraten  
Schwenkkartoffeln, Spätzle, gebratener Gemüsereis  
und eine Gemüseplatte und Salat

€ 19,95 pro Person ( ab 25 Personen )

## **Menüs mit 2 Fleischsorten und Dessert**

(Preise gelten ab 20 Personen)

Schweinelendchen in einer Waldpilzrahmsauce,  
in Kräuterbutter gebratenes Welsfilet,  
Haselnussspätzle und Röstkartoffeln  
Sowie eine Gemüseauswahl und Salat  
\*\*\*

Pistaziencreme mit Rumkirschen  
Mascarponecreme

20,95 pro Person

Schweinelendchen in einer Pfeffer-Lauchsauce,  
Hähnchensteaks in einer Pesto-Knobauchsauce,  
pikante Tagiolini, Speckkartoffeln  
mit einer Gemüseplatte und Krautsalat  
\*\*\*

Vanillecreme mit Rumkirschen  
Cassismousse

€ 20,55 pro Person

Schweinefilettopf mit Champignons und Sauce Bernaise,  
Hähnchenbrusttranchen in einer Kirschtomaten-Kräutersauce,  
dazu pikante Nudeln und Speckkartoffeln,  
sowie eine Gemüseauswahl und Krautsalat

\*\*\*

Quarkcreme mit Grumble auf Grütze  
Espressocreme mit Milchhaube und Mandeln

€ 20,55 pro Person

Gefüllte Hähnchenröllchen mit Lauchzwiebeln und Schinken,  
in einer leichten Kräuterrahmsauce,  
Schweinefilet auf einem Spitzkohl-Speckragout,  
Schwenkkartoffeln, Schupfnudeln  
Krautsalatauswahl

\*\*\*

Himbeertiramisu im Glas  
Braunes und weisses Mousse

€ 20,25 pro Person

## **Bayrische Schmankerln**

Gebackene Haxe mit frischem Kartoffelpüree  
und Sauerkraut

€ 12,95 pro Person

Bayrischer Schweinsbraten mit Röstzwiebeln  
Krautsalatauswahl und Schwenkkartoffeln

€ 12,25 pro Person

Geschmortes Weißkraut mit gebratenem Kasseler,  
Leberkäse mit süßem Senf,  
Kartoffelpüree, Schwenkkartoffeln  
Krautsalat und Bohnensalat

€ 15,20 pro Person

Schweinsbraten mit frischen Lauchzwiebeln in Sauce,  
frische Rostbratwürstchen auf Speckkraut,  
Wirsinggemüse, Bratkartoffeln und Kartoffel-Lauch-Gratin

\*\*\*

Bayrisch Creme mit Apfelgrütze

€ 16,95 Pro Person

Gegrilltes Kasseler in Honig-Senfsauce,  
½ Sudhaxe gegrillt,  
Schmorkraut, Spitzkohlgemüse,  
Kartoffelpüree und Butterkartoffeln aus der Pfanne

\*\*\*

Schokocreme mit Sauerkirschen

€ 17,55 pro Person

## **Büffets**

### **Brachter Markt- und BauernBüffet**

#### Vorspeisen

Partyfrikadellen mit Dip  
Putenbrust mit Estragonschmand  
Lummerbraten mit mariniertem Gemüse garniert  
Geräuchertes Forellen- und Makrelenfilet mit Preiselbeersahne  
Hausgebeizter Lachs an Honig-Senf-Sauce  
Eingelegter Pangasius mit Gemüsewürfel

#### Salate

Krautsalat „Bayrischer Art“  
Porreesalat mit Apfelstreifen und Putenbrust  
Kartoffelsalat mit pikanter Sauce

#### Hauptgerichte

Brachter Saftschinken an Malzbiersauce,  
Putenbrustgeschnetzeltes in einer Cognac-Pfeffersauce  
Röstkartoffeln und Spätzle, Gemüsesauswahl

#### Dessert

Vanille-Quark-Crème  
Cappuccino-Crème  
Johannisbeer-Cassis-Creme

Bauernkäsebrett  
mit Griebenschmalz und Butter  
Brotauswahl

€ 28,50 pro Person

Lieferbar ab 20 Personen.

## **Das kleine PartyBuffet**

### Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich  
Variationen von edlen Rauchfischarten  
Tomate mit Mozzarella  
Kleine Partyfrikadellen mit Dip  
Hähnchenteile feurig gewürzt und knusprig gebacken

### Salate

Krautsalat in Vinaigrette  
Lauchsalat  
Feiner Nudelsalat

### Hauptgerichte

Schweinebraten in einer Zwiebel-Lauchsauce,  
Putenbruststreifen im Schinkenmantel auf Kräuter-Pilz-Rahm,  
Fagiolini und gebratenen Kartoffeln,  
sowie einer Gemüseauswahl

### Dessert

Mascarpone-Quark-Crème  
Bayrisch-Crème auf Apfelgrütze  
Haselnuss-Creme mit Schokolade und Grumble

Kleiner Brotkorb mit Kräuterbutter

€ 26,50 pro Person

Lieferbar ab 20 Personen.

## **Fetenbüffets**

### Vorschlag I

Chili con carne mit Tomaten-Lauchreis,  
Currywurst mit französischen Kartoffeln und Dip  
Gemischter Brotkorb mit Kräutercrème und Butter  
Krautsalat in Vinaigrette und in Sahne

€ 12,50 pro Person

\*\*\*

### Vorschlag II

Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch,  
Gulaschsuppe,  
2 Minischnitzelchen, 5 Partyfrikadellen, 2 Chicken Wings,  
verschiedene Dips, Brotauswahl mit Kräuterbutter

€ 12,50 pro Person

## **Eine italienische Versuchung**

### Vorspeisen

Lummerbraten in Thunfischsauce  
Gebackene Putenbrust mit pikanter Sauce  
Gebeizter Lachs mit Meerrettich  
Cocktail von Meeresfrüchten  
Pochierter Salm „Venezianischer Art“  
Flusskrebse mit einer Knoblauchmarinade  
Forellenfiletcocktail mit Melone in Himbeer dressing  
Antipasti Platte mit  
Tomate – Mozzarella und Zucchinischeiben in Olivenöl  
Gebackene Paprika mit Sardellen

### Salate

Artischockensalat mit Schinkenstreifen  
Thunfisch-Bohnen-Salat  
Feiner Nudelsalat italio

### Hauptgerichte

Schweinelendchen in Pestomarinade mit Schinkenmantel an Pesto sauce,  
Hähnchenmedaillons in einer Knoblauch-Tomaten-Kräutersauce,  
dazu pikante Kartoffeln, frische Tagiolini  
sowie eine Gemüseauswahl

### Dessert

Mascarpone-Quark-Crème  
Pana Cotta mit Melonen-Minzsalat  
Amarettini - Vanillecreme  
Eierlikör-Tiramisu

Italienische Käsespezialitäten vom Brett  
Brotkorb „Toscana“ und Buttervariationen

€ 36,50 pro Person

## **SchlemmerBuffet „Le Maître“**

### Vorspeisen

Räucherfischspezialitäten von Lachs, Heilbutt, Forelle und Gambas an Dill-Senf-Sauce  
Flusskrebse in einer leichten Marinade  
Marinierte Zandermedaillons in Kräutervinaigrette  
Anti-Pasti-Gemüse  
Schweinemedaillons mit Aprikosensauce  
Gebratene Babyputenbrust an Orangen-Pfeffermayonnaise  
Entenbruststreifen auf Rucola mit Himbeer dressing  
Marinierte Muscheln im Gemüsesud

### Salate

Auswahl frischer Rohkostsalate mit diversen Dressings  
Krautsalatauswahl  
Bulgur-Salat mit Melone und Walnüssen  
Nudelsalat mit rotem Pesto

### Hauptgerichte

Schweinemedaillons in einer Pfeffer-Lauchsauce,  
Tranchen vom Putenfilet in Waldbeerenrahmsauce,  
frisches Marktgemüse, Schwenkkartoffeln mit Frühlingszwiebeln  
und Schupfnudeln

### Dessert

Mascarponecrème mit Beerenfrüchten  
Crème Brûlée  
Cappuccino-Crème  
Noisette-Mousse mit Nüssen und Grumble  
  
Käseauswahl mit Trauben, Pumpernickel,  
ofenfrischer Brotkorb und Landbutter

€ 37,50 pro Person

## **Französisches Büffet**

### Vorspeisen

Gebeizter Lachs mit Dillsenfsauce  
Variationen von geräucherter Forelle, Makrelen und Heilbutt,  
pochierter Lachs mit einer Kräutersauce  
Gambas und Muscheln in einer Tomaten-Knoblauch-Vinaigrette  
Gebratene Entenbrust auf einem Apfel-Porreesalat  
Schweinefilet mit Gervais ausgarniert  
Putenbrust mit Paprikasauce und eingelegten Oliven  
Frisches Rinder carpaccio mit Rucola

### Salate

Salat „Nicoise“ mit Thunfisch und Oliven  
Französischer Gemüsesalat  
Frischer Salat mit French Dressing

### Hauptgerichte

Gebratene Schweinefiletmedaillons auf einem Champignonbett  
mit Sauce Cafe de Paris,  
Putenfilettranchen an einer Chablis-Zwiebelsauce,  
Steinbeißer im Speckmantel gebacken,  
Kartoffelgratin, gebratene Kartoffeln und gebratener Lauchreis,  
Gemüse der Saison

### Dessert

Crème Caramel  
Braunes und weißes Mousse au chocolat  
Gefüllte Crêpes mit Vanillesauce  
Französische Creme

Kleine Käseauswahl mit Brot und Butter

€ 39,50 pro Person

## **Mediterranes Büffet**

### Vorspeisen

- Marinierte Paprika
- Artischocken mit Vinaigrette
- Eingelegter Bratfisch mit Oliven
- Muscheln mit einem Gemüsesud
- Räucherfischspezialitäten von Lachs, Heilbutt, Forelle und Gambas an Dill-Senf-Sauce
- Flusskrebse in einer leichten Marinade
- Marinierte Zandermedaillons in Kräutervinaigrette
- Schweinemedaillons mit Aprikosensauce
- Gebratene Babyputenbrust an Orangen-Pfeffermayonnaise
- Entenbruststreifen auf Rucola mit Himbeerddressing

### Salate

- Anti-Pasti-Salat
- Spanischer Salat
- Lauchsalat

### Hauptgerichte

- Schweinefilet in einem Schinkenmantel auf einem Pilzrahmragout,
- Hähnchensteaks nach Mailänder Art ,
- Frittierte Kartoffeln und gebratene Schupfnudeln,
- bunte Gemüseauswahl

### Dessert

- Vanille- Beerencrème
- Kleine Pfannkuchen
- Proseccoschaumcrème
- Tiramisu mit Himbeeren
- Nusscreme mit Schokolade

Käseauswahl mit Brot

€ 37,50 pro Person

## **Gourmet Büffet**

### Vorspeisen

Gebeizter Lachs mit Dillsenfsauce  
Variationen von geräucherter Forelle, Makrelen und Heilbutt,  
pochierter Lachs mit einer Kräutersauce  
Gambas und Muscheln in einer Tomaten-Knoblauch-Vinaigrette  
Schwertfisch auf Balsamico-Gemüse  
Gebratene Entenbrust auf einem Apfel-Porreesalat  
Schweinefilet in einer weißen Pfeffersauce  
Hähnchenfilet pikant mariniert auf einem Curry-Linsen-Beet

### Salate

Flusskrebse in der Ananas serviert  
Salat von gebratenen Thunfischwürfeln  
Anti-Pasti-Salat

### Hauptgänge

Schweinefilet in einer Pesto-Rukkolasauce mit Kirschtomaten,  
Hähnchentranchen im Schinkenwickel in einer Austernpilz-Kräutersauce,  
gebratene Rinderhüfte am Stück mit einer Sauce Café de Paris,  
pikante Fagiolini, französische Kartoffeln, Butterspätzle  
und eine Gemüseplatte

### Dessert

Nougatröllchen mit Vanillesauce  
Vanillecrème mit Kekswürfel  
Bayrisch Crème mit Himbeeren  
Schokoladen-Eierlikörcreme  
Belgische Pralinencreme

Käseauswahl mit ofenfrischem Brot

€ 40,50 pro Person