

*Le Maître*



---

# *Bankettmappe*

## *2025*

---

*Partyservice außer Haus*

---

***www.le-maitre.de***

*Christenfeld 24 e || 41379 Brüggen - Bracht || Tel: 02157 / 90 96 96 || 0171 / 1234 817*

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 für Außer-Haus-Lieferungen sein  
und vielleicht ein paar Anregungen  
für Ihr bevorstehendes Fest geben.

Die Preise für Feste in unseren Räumlichkeiten  
liegen geringfügig über den Ihnen hier genannten Preisen.

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	€ 2,30
Hausgebeizter Fjord-Lachs	€ 2,60
Frische Flusskrebse mit Joghurt-Dill- oder Cocktailsauce	€ 3,25
Echter holländischer Matjes mit Zwiebeln	€ 2,30
Welsfilet mit Preiselbeermeerrettich	€ 2,60
Frische Gambas auf Avocado-creme	€ 3,25

### Belegt und ausgarniert mit Käse:

Pikant angemachter Gervais	€ 1,95
Französischer Tellerbrie	€ 2,00
Frischer Schnittkäse	€ 1,85
Französischer Ziegenkäse	€ 2,20

### Belegt und ausgarniert mit Fleisch:

Zarter Lachsschinken	€ 2,00
Roastbeef, rosa gebraten	€ 2,60
Rosa gebratener Entenbrust	€ 2,90
Ardenner Schinken	€ 1,90
Ungarische Salami	€ 1,90
Zarte Putenbrust	€ 1,90
Saftiger Schweinebraten	€ 1,90
Feinstem Schweinefilet	€ 2,80
Gegrilltem Hähnchenfilet	€ 2,60
Leckerem Bresaola	€ 2,80

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

## Käse

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

€ 5,45 pro Person

## Fingerfood

Hähnchen Double Stick Sweet Chili	€ 1,75
Hähnchen Double Stick Mediterran	€ 1,75
Chicken Stick mit Ananas	€ 1,50
Gerolltes Hähnchenfilet auf Bambusspieß mit Paprika	€ 1,95
Blätterteiggebäck mit Spinat	€ 1,10
Blätterteiggebäck mit Käse	€ 1,10
Blätterteiggebäck mit Champignons	€ 1,10
Garnele im Tempurateig	€ 1,70
Garnele im Nudelteig	€ 1,50
Shrimps - Spieße (3er)	€ 2,15
Teigtasche Wantan mit Huhn und Basilikum	€ 1,50
Datteln, Pflaume oder Aprikose im Speckmantel	€ 1,00
Tomate-Mozzarella-Spieß	€ 1,50
Mini- Frühlingsrolle	€ 1,00
Tartelettes gefüllt mit Tomate, Käse oder Lauch	€ 1,90
Farlaffelbällchen am Spieß	€ 1,55
Gebackene Avokado am Spieß	€ 2,15

## Fingerfood-Lollys

Griechischer Salat am Spiess	€ 2,35
Chicken-Aprikose-Speck-Spiess	€ 2,35
Kleine Frikadelle mit Paprikaschote am Spiess	€ 1,95
Lachs im Palatschinken-Mantel mit Kräuter-Kresse-Creme	€ 2,55
Putenbrust-Lutscher mit zweierlei Sesam	€ 2,25
Gegrilltes Zucchini-Röllchen mit Ziegenkäse gefüllt	€ 2,25
Melonen-Spiess mit Seranoschinken	€ 2,25
Gegrillter Gemüsespiess mit glasierter Mango	€ 2,25
Gebackene Gemüsetasche am Spieß	€ 1,95

Der Preis gilt bei je 10 Stück pro Sorte.

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

Avocado-Mozzarella-Mangosalat mit Hähnchenspieß im Shooter	€ 2,95
Reissalat mit Curry und glasierter Ananas	€ 2,75
Bulgursalat mit Gemüse und zarter Entenbrust	€ 2,75
Linsensalat mit leichtem Bresaola	€ 2,95
Tomaten-Mozzarellasalat mit Pesto	€ 2,75
Thunfischsalat mit Bohnen und frischer Kresse	€ 2,95
Curry-Mango-Linsensalat mit gebratener Gamba	€ 2,95
Feiner Bauernsalat mit Oliven im Glas	€ 2,75

Der Preis gilt bei je 10 Stück pro Sorte.

Pro Person empfehlen wir 3-4 Artikel zum Empfang.

Als Flying-Buffer empfehlen wir 8-10 Artikel.

## **Cocktailbrötchen**

### Belegt und ausgarniert mit Fisch:

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet	€ 2,95
Mildgeräucherter Lachs	€ 3,15
Angemachter Thunfisch mit Kräutern	€ 3,15

### Belegt und ausgarniert mit Käse:

Französischer Tellerbrie	€ 2,30
Französischer Camembert	€ 2,30
Holländer oder Schweizer Käse	€ 2,20

### Belegt und ausgarniert mit Fleisch:

Zarter Lachsschinken	€ 2,45
Roastbeef, rosa gebraten	€ 3,15
Serrano Schinken	€ 2,80
Schwarzwälderschinken	€ 2,35
Ungarische Salami	€ 2,20
Zarte Putenbrust	€ 2,40
Saftiger Schweinebraten	€ 2,40
Angemachtes Schweinemett	€ 2,20
Gekochter Schinken	€ 2,20
Frischem Leberkäse	€ 2,20
Saftige Lyoner Fleischwurst	€ 2,10

## **Belegte Brötchen fürs Büro**

### Belegt und ausgarniert mit Fisch:

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet	€ 3,25
Mildgeräucherter Lachs	€ 3,25
Angemachter Thunfisch mit Kräutern	€ 3,25

### Belegt und ausgarniert mit Käse:

Französischer Tellerbrie	€ 2,60
Französischer Camembert	€ 2,60
Holländer oder Schweizer Käse	€ 2,50

### Belegt und ausgarniert mit Fleisch:

Zarter Lachsschinken	€ 2,90
Roastbeef, rosa gebraten	€ 3,30
Serrano Schinken	€ 3,10
Schwarzwälderschinken	€ 2,55
Ungarische Salami	€ 2,40
Zarte Putenbrust	€ 2,55
Saftiger Schweinebraten	€ 2,55
Angemachtes Schweinemett	€ 2,40
Gekochter Schinken	€ 2,40
Frischem Leberkäse	€ 2,40
Saftige Lyoner Fleischwurst	€ 2,40

### Belegte Laugendreiecke fürs Büro

Ganzes belegtes Dinkel-Dreieck mit Käse	€ 3,55
Ganzes belegtes Dinkel-Dreieck mit gekochtem Schinken	€ 3,45
Ganzes belegtes Dinkel-Dreieck mit Serano-Schinken	€ 3,75
Ganzes belegtes Kräuter-Dreieck mit Käse	€ 3,45
Ganzes belegtes Kräuter-Dreieck mit gekochtem Schinken	€ 3,45
Ganzes belegtes Kräuter-Dreieck mit Serano-Schinken	€ 3,75

### Belegte Bagels fürs Büro

Ganzer belegter Bagel mit gebratener Hähnchenbrust	€ 3,95
Ganzer belegter Bagel mit gebratenem Roastbeef	€ 3,95
Ganzer belegter Bagel mit geräuchertem Lachs	€ 3,95
Ganzer belegter Sesam-Bagel mit Käse	€ 3,50
Ganzer belegter Sesam-Bagel mit gekochtem Schinken	€ 3,50
Ganzer belegter Sesam-Bagel mit Serano-Schinken	€ 3,95

Alle Dreiecke und Bagels sind mit Frischkäsecreme, Tomate, Gurke und Salat ausgarniert.

### Snacks fürs Büro

1/3 Baguettes mit Käse, Schinken und Remoulade	€ 4,15
1/3 Baguettes mit mit Anti-Pasti Gemüsefüllung	€ 4,15
1/3 Baguettes mit Thunfisch-Käse-Paprika	€ 4,15

## 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

€ 13,95 pro Person

#### Le Maître Gourmetfischplatte

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

€ 16,95 pro Person

#### Antipasti – Platte

-eigelegter Schafskäse, Vitello tonnato, Champignons und Paprika, Auberginen und Zucchini mit Käse gefüllt, Tomate mit Mozzarella, eingelegte Oliven  
Ciabatta und Kräuterbutter-

€ 12,95 pro Person

#### Schweinelachs mit Thunfischsauce nach Art Vitello tonnato

dazu eingelegtes Gemüse, Brot und Kräuterbutter

€ 12,95 pro Person

#### 4 kleine Shooter (bitte wählen Sie selbst)

Reissalat mit Curry und glasierter Ananas  
Bulgursalat mit Gemüse und zarter Entenbrust  
Linsensalat mit leichtem Bresaola  
Tomaten-Mozzarellasalat mit Pesto  
Thunfischsalat mit Bohnen und frischer Kresse

€ 11,00 pro Person

## Hauptgänge

### Aus den Ställen – vom Schwein

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

€ 16,95 pro Person

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

€ 17,15 pro Person

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

€ 16,95 pro Person

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

€ 14,95 pro Person

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

€ 17,15 pro Person

Schweinefilet im Körnermantel mit einer Pilzrahmsauce  
mit Bratkartoffeln oder Spätzle dazu eine Gemüseauswahl und Krautsalat

€ 17,25 pro Person

Schweinefiletscheiben in einer Sauce Cafe de Paris  
dazu Speckkartoffeln, frischem Gemüse und einem Farmersalat

€ 17,35 pro Person

Schweineröllchen mit Schafskäse gefüllt in einer Tomaten-Kräutersauce  
mediterranes Grillgemüse und Knofi-Kartoffeln

€ 17,15 pro Person



## Aus den Lüften – vom Geflügel

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

€ 16,75 pro Person

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

€ 16,25 pro Person

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

€ 16,25 pro Person

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

€ 16,65 pro Person

Putenröllchen mit Schinken und Käse gefüllt in  
einer leichten Tomaten-Kräuterrahmsauce,  
dazu Bandnudeln mit Zucchini und frischem Gemüse

€ 17,15 pro Person

Hähnchenbrustfilet am Stück gebraten und aufgeschnitten in einer  
leichten Jägersauce  
kleine Speckkartoffeln eine Gemüseauswahl und Krautsalat

€ 17,25 pro Person

Hähnchentranchen im Pankomantel mit einer Speck-Zwiebelsauce  
dazu Bratkartoffeln und Grillgemüse

€ 16,95 pro Person

Putenmedaillons in einem mediterranem Gemüseragout  
dazu Bratkartoffeln und einem Spitzkohl-Krautsalat

€ 17,15 pro Person

## **Von den Weiden – vom Rind**

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

€ 17,90 pro Person

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

€ 18,75 pro Person

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

€ 25,50 pro Person

Rinderbraten von der Semmerrolle in eigener Sauce  
mit Speckkartoffeln und einer Gemüseauswahl

## **Von den Wiesen – vom Kalb**

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

€ 28,90 pro Person

Gebackene Kalbskugel in einer Morchelrahmsauce,  
mit frischen Gemüse und Schwenkkartoffeln

€ 19,50 pro Person

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

€ 29,70 pro Person

Feiner Kalbsbraten in einer Sahnesauce,  
feinem Gemüse und frischen Drillingen

€ 19,50 pro Person

## Aus Fluss und Meer – vom Fisch

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

€ 15,80 pro Person

Schwertfisch in einer Krebs-Frühlingszwiebelsauce,  
Kräuternudeln  
und eine Gemüseplatte

€ 22,80 pro Person

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

€ 19,20 pro Person

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

€ 19,55 Pro Person

Steinbeißerfilet in Nussbutter gebraten,  
auf frischem Blattspinat und Speckkartoffeln

€ 19,75 pro Person

Feines Fischragout in einer Kräuter-Lauch-Chablis-Sauce,  
dazu Bandnudeln und einem Blattsalat

€ 19,95 pro Person

Gebratene Lachstranchen auf einem Grillgemüseragout  
dazu Bratkartoffeln und einem Spitzkohlkrautsalat

€ 20,95 pro Person

Gebratenes Lachsfilet mit einer Teriakisauce  
dazu Bandnudeln und ein Spitzkohlgemüse

€ 21,95 pro Person

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

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

€ 20,45 pro Person

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

€ 19,95 pro Person

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

€ 20,95 pro Person

Schweinefilettopf mit einem Anti-Pastiragout in Tomatenjus,  
Hähnchenbrust mit Parmesan überbacken auf Blattspinat,  
Bandnudeln und Bratkartoffeln,  
Krautsalat

€ 20,95 pro Person

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

€ 20,35 pro Person

Rindergeschnetzeltes nach Stroganoff Art,  
Schweinelendchen in einer Pfefferrahmsauce,  
dazu Spätzle und Kartoffelgratin,  
gemischte Gemüseauswahl und Krautsalat

€ 21,95 pro Person

Schweinefilet in einer Steinpilzrahmsauce  
Hähnchenfiletmedaillons in einer Balsamicosauce,  
dazu feine Nudeln, Bratkartoffeln  
und eine Gemüseauswahl

€ 20,25 pro Person

Schweinefiletmedaillons in einer Waldpilzrahmsauce,  
Hähnchenbruststreifen in einer Cognac-Peffersauce,  
Bratkartoffeln mit Speck und Spätzle,  
Gemüseauswahl und einem Rahmbohnenalat

€ 21,00 pro Person

Hähnchenbrustfilet in einer Rahmsauce,  
Nackenbraten in Zwiebelsauce,  
Nudeln, Kartoffelgratin,  
eine Gemüseplatte und Krautsalat

€ 18,55 pro Person

Schweinenussbraten in einer Speck-Zwiebelsauce,  
Putenbruststreifen in einer Waldpilzrahmsauce,  
Spätzle und Kartoffelgratin  
Gemüseplatte und Krautsalat

€ 18,95 pro Person

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

€ 24,95 pro Person ( ab 25 Personen )

Unsere Braten liefern wir Ihnen aufgeschnitten in einer Sauce in unserem Rechaud.

## Menüs mit 2 Fleischsorten und Dessert

(Preise gelten ab 20 Personen)

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  
Espresso-creme mit Milchhaube und Mandeln

€ 25,55 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

€ 25,25 pro Person

Schweinefilet in einer Körnerkruste mit einer Pilzrahmsauce,  
Rinderstreifen in einem Antipastiragout,  
Kartoffelgratin und Bandnudeln  
dazu eine Gemüseauswahl

\*\*\*

Eierlikörtiramisu im Glas  
Nuss-Kekscreme

€ 25,55 pro Person

Schweinefilettranchen in einer pikanten Paprikarahmsauce,  
Hähnchenstreifen in einer Champignon-Austernpilzsauce,  
Speckkartoffeln und Butterspätzle  
dazu feines Gemüse und einen Bohnensalat

\*\*\*

Schokomousse mit Milchcreme  
Grießcreme auf Beerenfrüchte

25,65 pro Person

## Bayrische Schmankerln

Gebackene Haxe mit frischem Kartoffelpüree  
und Sauerkraut

€ 15,55 pro Person

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

€ 17,95 pro Person

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

\*\*\*

Bayrisch Creme mit Brombeeren

€ 19,95 Pro Person

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

\*\*\*

Schokocreme mit Sauerkirschen

€ 20,55 pro Person

Kleine Haxen, Weißwürste und gebratenes Kassler  
Schmorkraut, Spitzkohl,  
Kartoffelpüree und Speckkartoffeln

\*\*\*

Quarkcreme auf rotem Früchteragout

€ 21,95 pro Person

## Büffets

### Brachter Markt- und BauernBüffet

#### Vorspeisen

Partyfrikadellen mit Dip  
Hähnchentranchen mit Kräutercreme  
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  
Herren-Crème  
Nuss-Keks-Crème  
  
Bauernkäsebrett  
mit Griebenschmalz und Butter  
Brotauswahl

€ 34,50 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 Tortelinisalat

### Hauptgerichte

Schweinebraten in einer Zwiebel-Lauchsauce,  
Putenbruststreifen in einer Kräuter-Pilz-Rahm,  
Spätzle und gebratenen Kartoffeln,  
sowie einer Gemüseauswahl

### Dessert

Mascarpone-Quark-Crème  
Bayrisch-Crème auf Brombeeren  
Haselnuss-Creme mit Schokolade und Grumble  
Feine Käseauswahl

Kleiner Brotkorb mit Kräuterbutter

€ 32,50 pro Person

Lieferbar ab 20 Personen.

## **Fetenbüffets**

### Vorschlag I

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

€ 15,50 pro Person

\*\*\*

### Vorschlag II

Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch,  
Gulaschsuppe,  
2 Minischnitzelchen, 4 Partyfrikadellen, 1 Chicken Crossis,  
verschiedene Dips, Brotauswahl mit Kräuterbutter

€ 15,50 pro Person

Lieferbar ab 20 Personen.

## Eine italienische Versuchung

### Vorspeisen

Lummerbraten in Thunfischsauce  
Gebackene Putenfilets mit pikanter Sauce  
Gebeizter Lachs mit Meerrettich  
Cocktail von Meeresfrüchten  
Pochierter Salm „Venezianischer Art“  
Forellenfiletcocktail mit Melone in Himbeerdressing  
Antipasti Platte mit  
Tomate – Mozzarella und Zucchinischeiben in Olivenöl  
Melone mit Parmaschinken  
Gefüllte Champignons mit Frischkäsecreme  
Frisches Rindercarpaccio mit Rucola

### Salate

Thunfisch-Bohnen-Salat  
Feiner Tortelinisalat italo  
Tomaten-Feta-Salat

### Hauptgerichte

Schweinelendchen in Pestomarinade mit Schinkenmantel an Pestosauce,  
Hähnchenmedaillons in einem Tomaten-Paprikaragout,  
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

€ 44,50 pro Person

Lieferbar ab 20 Personen.

## 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  
Gefüllte Hähnchenbrust mit getrockneten Tomaten  
Entenbruststreifen auf Rucola mit Himbeerdressing  
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 Waldpilzrahmsauce,  
Tranchen vom Putenfilet in Salbeirahmsauce,  
frisches Marktgemüse, Schwenkkartoffeln mit Frühlingszwiebeln  
und Schupfnudeln

### Dessert

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

€ 44,50 pro Person

Lieferbar ab 20 Personen.

## Französisches Büffet

### Vorspeisen

Gebeizter Lachs mit Dillsenfauce  
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  
Hähnchenbrust mit Paprikasauce und eingelegten Oliven  
Frisches Rindercarpaccio mit Rucola

### Salate

Salat „Nicoise“ mit Thunfisch und Oliven  
Französischer Gemüsesalat nach Art Ratatouille  
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  
Französisches Gebäck mit Vanillesauce  
Französische Creme

Kleine Käseauswahl mit Brot und Butter

€ 45,50 pro Person

Lieferbar ab 25 Personen.

## **Mediterranes Büffet**

### Vorspeisen

Artischocken mit Vinaigrette  
Antipastiplatte mit Mozzarella  
Muscheln mit einem Gemüsesud  
Räucherfischspezialitäten von Lachs, Heilbutt, Forelle  
und Gambas an Dill-Senf-Sauce  
Farlaffelbällchen auf marinierte Paprika  
Schweinemedallions mit Aprikosensauce  
Gebratene Hähnchenbrust an Tomatenmayonnaise  
Roastbeefstreifen auf Rucola mit Himbeerdressing  
Rote Beete Carpaccio mit Fetakäse und Walnüssen

### Salate

Anti-Pasti-Salat  
Nudelsalat Caprese  
Lauchsalat

### Hauptgerichte

Schweinefilet in einem Schinkenmantel auf einem Pilzrahmragout,  
Hähnchenschnitzel nach Piccata Art, Tomatensauce  
Frittierte Kartoffeln und Bandnudeln,  
bunte Gemüseauswahl

### Dessert

Vanille- Beerencrème  
Gebäckkugeln oder Würfel  
Tiramisu mit Himbeeren  
Nusscreme mit Schokolade  
Creme Catalan

Käseauswahl mit Brot

€ 44,50 pro Person

Lieferbar ab 20 Personen.

## **Gourmet Büffet**

### Vorspeisen

Gebeizter Lachs mit Dillsenfauce  
Variationen von geräucherter Forelle, Makrelen und Heilbutt,  
pochierter Lachs mit einer Kräutersauce  
Gambas und Muscheln in einer Tomaten-Knoblauch-Vinaigrette  
Gebratene Lachswürfel auf Balsamico-Gemüse  
Gebratenes 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-Ruccolasauce mit Kirschtomaten,  
Hähnchentranchen im Schinkenwickel in einer Austernpilz-Kräutersauce,  
gebratenes Roastbeef am Stück mit einer Sauce Café de Paris,  
pikante Fagiolini, französische Kartoffeln, Butterspätzle  
und eine Gemüseplatte

### Dessert

Mascarpone-Quarkcrème mit Heidelbeeren  
Vanillecrème mit Kekswürfel  
Bayrisch Crème mit Himbeeren  
Schokoladen-Eierlikörcreme  
Belgische Pralinencreme

Käseauswahl mit offenfrischem Brot

€ 49,50 pro Person

Lieferbar ab 25 Personen.

## **Nicht nur für Empfänge oder zur Cocktailstunde**

**(Mindestbestellmenge beträgt 10 Liter,  
ansonsten berechnen wir einen pro-Person-Preis.)**

Ungarische Gulaschsuppe  
Je Liter € 10,50

Erbseintopf mit Mett- oder Bockwurst  
Je Liter € 9,50

Kartoffellauchsuppe mit Croutons  
Je Liter € 9,00

Kartoffel-Hackfleischsuppe  
Je Liter € 9,00

Kartoffelcrèmesuppe mit Lachsstreifen  
Je Liter € 10,50

Paprika-Hackfleisch-Suppe (Mitternachtssuppe)  
Je Liter € 9,00

Scharfe Mitternachtssuppe mit Putenbruststreifen  
Je Liter € 9,50

Lauch-Käse-Suppe mit Hackfleisch  
Je Liter € 9,00

Gyrossuppe mit Paprika und Erbsen  
Je Liter € 9,50

Schnibbelbohnsuppe mit Rindfleisch  
Je Liter 9,50

Grünkohl  
pro Person € 11,00 mit Mettwurst  
pro Person € 14,00 mit Mettwurst und Kasseler

Wirsinggemüse mit Bratwurst  
pro Person € 11,00 mit Bratwurst  
pro Person € 14,00 mit Bratwurst und Kasseler

Chili con carne  
Je Liter € 13,00

Currwurst (250g)  
pro Portion € 7,00



## Unsere Dessert im Gläschen zum Abholen

Hausgemachtes Tiramisu  
Pro Person € 3,50

Himbeer-Tiramisu  
Pro Person € 3,50

Grüne oder Rote Grütze mit Vanillesauce  
Pro Person € 3,50

Mascarpone-Quark-Crème  
Pro Person € 3,50

Crème Brûlée  
Pro Person € 3,50

Amarettocrème  
Pro Person € 3,50

Frische Quarkcrème auf Beerenfrüchte  
Pro Person € 3,50

Pralinen - Trifle  
Pro Person € 3,50

Crème Schwarzwälder Art  
Pro Person € 3,50

Latte Macchiato Crème  
Pro Person € 3,50

Marzipan-Mohn-Mousse  
Pro Person € 3,50

Mandel-Nuss-Crème mit Caramel  
Pro Person € 3,50

Bayrisch Crème mit Mango-Grütze geschichtet  
Pro Person € 3,50

Schokoladen- Eierlikörcreme  
Pro Person € 3,50

Vanille-Keks-Creme mit Nüssen  
Pro Person € 3,50

## Leihinventar

Speisenteller	à € 0,20
Mittelteller	à € 0,20
Dessertteller	á € 0,20
Suppenteller	á € 0,20
Suppentassen + Untertasse	á € 0,40
Kaffeetassen + Untertasse	á € 0,40
Speisenbesteck	á € 0,30
Vorspeisenbesteck	á € 0,30
Suppenlöffel	á € 0,20
Dessertlöffel	á € 0,20
Kaffeelöffel, Kuchengabeln	á € 0,20
Sektgläser	á € 0,50
Weißweingläser	á € 0,50
Roségläser	á € 0,50
Rotweingläser	á € 0,50
Wassergläser (auf Stiel)	á € 0,50
Biergläser	á € 0,30
Softdrinkgläser	á € 0,30
Weizenbiergläser	á € 0,50
Stehtisch	á € 10,00

### Sonstiges

Pro Lieferung berechnen wir eine Anfahrtspauschale von € 7,50 pauschal innerhalb der Burggemeinde Brügglen.

Das Leergut erwarten wir binnen zwei Arbeitstagen sauber in unserem Geschäft zurück. Sollten Sie keine Möglichkeit haben das Inventar zurück zu bringen, holen wir dieses selbstverständlich auch wieder zum Preis von € 7,50 ab.

Bei ungespülter Rückgabe der Mietgegenstände, berechnen wir den doppelten Mietpreis. Ungespülte Wärmebehälter werden mit € 7,50, ungespülte Büffetplatten & Schüsseln werden mit je € 0,50 berechnet.

Alle o. g. Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.