

Selbstverständlich sind unser Buffets nur Beispiele, die wir Gerne nach Ihren Wünschen und Vorstellungen ergänzen oder ändern.

Prinzipiell ist unsere Küchenbrigade unter der Leitung von Küchenmeister Martin Jacoby in der Lage, sämtliche Facetten der Kochkunst zu bedienen und den feinen, aber auch den rustikalen Gaumen zu verwöhnen.

Ob ein zünftiges Grünkohl-Essen mit einem frisch Gezapften, ein familiäres Spargel-Essen oder ein Sechs–Gang–Menue mit edelsten Produkten und Weinen.

Nach einem Gespräch mit unserm Küchenchef und unserer Restaurantleiterin Heike Seppmann werden wir gerne Ihren individuellen Tag zu einem fairen Preis kreieren.

**Buffet 1**

**Vorspeise**

Mediterrane Vorspeisenauswahl  
mit eingelegten Anti Pasti Gemüsen,  
Oliven, Schafskäse, Serrano Schinken und Rucola Salat

**oder Suppe**

Crème Süsschen vom Ratatouille-Gemüse

**Hauptgerichte vom Buffet**

Pochierte Maishuhn Brust mit Estragon-Senfsauce  
glasierten Karotten und kleinen Reibeplätzchen

\*\*\*\*\*

Spinat-Crêpe Roulade mit Parmesan Sauce

**Dessert**

Bayrische Crème mit eingelegten Beeren

**24,50 Euro**

(Stand: Februar 2017, hiermit verlieren alle früheren Buffetvorschläge ihre Gültigkeit!)

## Buffet 2

### Vorspeisen

Serrano-Schinken mit Gemüse-Brot-Salat

\*\*\*\*\*

Gebeizter Lachs mit Avocado Dip und pikantem Couscous-Salat

\*\*\*\*\*

Salat von Strauchtomaten mit Mozzarella und Balsamico

\*\*\*\*\*

Rohkost und Blattsalate mit Joghurt-Kräuter-Dressing

### Suppe

Minestrone mit jungem Gemüse und Orecchiette

### Hauptgerichte

Geschmorte Rinder-Schulter in Rotweinsauce  
auf Wurzelgemüse und Kräuter Kartoffeln

\*\*\*\*\*

Doradenfilets in Riesling-Sauce,  
Blattspinat und Tagliatelle

\*\*\*\*\*

Gemüselasagne mit Tomaten Sugo

### Dessert

Vanille und Schokoladeneis aus dem Chafing dish mit Obstsalat

**36,00 Euro**

(Stand: Februar 2017, hiermit verlieren alle früheren Buffetvorschläge ihre Gültigkeit!)

## Buffet 3

FLUSSBETT

### Vorspeisen

Variation von Rauchfischen mit Senf-Honig Dip Hotel · Restaurant

\*\*\*\*\*

Kalbsroastbeef mit Thunfischsauce

\*\*\*\*\*

Champignon-Ei- Salat,

\*\*\*\*\*

Marinierter Schafskäse mit getrockneten Tomaten  
und Rucola Salat

\*\*\*\*\*

Meeresfrüchtesalat mit Orangen-Fenchel

\*\*\*\*\*

Kartoffelsalat mit Pesto

\*\*\*\*\*

Rohkost- und Blattsalate mit Dressing

### Suppe

Rinderkraftbrühe mit Tafelspitz Würfel, Gemüse, Kräutern und Eierstich

### Hauptgerichte

Geschmorte Kalbshaxen-Scheiben mit Rotwein Schalotten Sauce  
dazu Champignon-Bohnen-Gemüse und Lyoner Kartoffeln

\*\*\*\*\*

Lachsfilet unter der Kartoffelkruste gebraten  
auf geschmortem Spitzkohl in Senf Rahmsauce

\*\*\*\*\*

Penne mit Tomaten, Basilikum und Parmesan

### Dessert

Himbeeren Crème, Schokoladenmousse, Panna cotta, eingelegte Beerenfrüchte,  
Obstsalat und Vanillesauce

**38,50 Euro**

(Stand: Februar 2017, hiermit verlieren alle früheren Buffetvorschläge ihre Gültigkeit!)

## Auswahl an Gerichten

### Suppen

Tomatencrème-Suppe

Kartoffel-Lauch-Suppe

Kürbissuppe mit Curry und Ingwer

Getrüffelte Kastaniensuppe mit Wachtelsaté

Schaumsuppe von Langostino und Sepia

### Vorspeisen

Feldsalat im Kartoffel-Speck-Dressing mit gerösteten  
Brotwürfeln

„Westfälischer Trüffel“ von der Gänseleber mit Pumpernickel  
und roter Zwiebelmarmelade

Carpaccio vom Steinbutt mit karamellisierter Jakobsmuschel

## Fisch

FLUSSBETT

Eingelegtes Rotbarschfilet in Senfvinaigrette mit warmem  
Kartoffelsalat

Filet vom Bachsaibling mit Zitrone und Kapern, gebraten auf  
Perlgraupen-Gemüse-Risotto

Loup de Mer-Filet in Würzöl confiert auf Kalamaretti-Fregola-  
Sarda

## Fleisch

Schnitzel vom Jungschwein mit Bratkartoffeln und  
Gurkensalat

Kalbsschnitzel in der Parmesan-Ei-Hülle gebraten, mit  
Tomatensauce und Spaghetti

Enten-oder Gänsebraten mit Preiselbeersauce , Rotkohl und  
Kartoffel-Klößen (saisonal)

Rehragout mit Rosenkohl und Spätzle (saisonal)

Filet vom Black Angus-Rind mit Steinpilzen auf Portwein-  
Schalotten, Böhnchen und Sellerieschaum

## Dessert

Westfälische Pumpnickelcrème mit Kirschen

Zimtparfait mit Zwetschgen

Frische Erdbeeren mit Holunderblütengelee und Pistazieneis  
(saisonal)

(Stand: Februar 2017, hiermit verlieren alle früheren Buffetvorschläge ihre Gültigkeit!)