

## Buffet Auswahl

### Easy „Lunch“ ab 35 Personen

Gemischter Blattsalat  
mit zweierlei Dressing  
und Brotkorb  
1 Hauptspeise wählen  
1 Beilage wählen

**17,00 € / Person**

### Buffet „Basic“

3 Vorspeisen wählen  
1 Hauptspeise wählen  
1 Beilage wählen  
1 Gemüse wählen  
1 Dessert wählen

**ab 29,50 € / Person**

### Buffet „Classic“

5 Vorspeisen wählen  
2 Hauptspeisen wählen  
2 Beilagen wählen  
2 Gemüse wählen  
2 Desserts wählen

**ab 34,50 € / Person**

### Buffet „Premium“

6 Vorspeisen wählen  
3 Hauptspeisen wählen  
3 Beilagen wählen  
3 Gemüse wählen  
2 Desserts

**ab 41,00 € / Person**

### Lieferkosten:

1. Zone: Umkreis Mülheim-Kärlich 15 km 30,00 €
2. Zone: Umkreis Mülheim-Kärlich 25 km 45,00 €
3. Zone: Umkreis Mülheim-Kärlich 35 km 60,00 €

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzl. MwSt.

# Vorspeisen

## Suppen

- Steinpilzcreme Suppe
- Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
- Kartoffelcreme Suppe mit Speckwürfeln
- Erbsen Minze Suppe
- Blumenkohl Creme Suppe
- Möhren Ingwer Suppe
- Tomatencreme Suppe

## Vorspeisen

- Garnelen im Teigmantel mit Sweet Chili Dip
- Frühlingsrollen mit Mango Chili Dip
- Salat von Meeresfrüchten auf Sepia Nudeln
- Vitello Tonnato
- Parmaschinken auf Melonenspalten
- Antipasti Variation aus verschiedenem gegrilltem Gemüse
- Mozzarella Caprese mit Aceto Balsamico
- Sizilianischer Bauernsalat mit Feta, Oliven und Gurken
- Rucola Salat mit einer Balsamico Vinaigrette
- Bunter Blattsalat mit zweierlei Dressing
- Marinierte grüne und schwarze Oliven
- Kartoffelsalat mit geröstetem Speck
- Nudelsalat nach Hausfrauen Art mit Erbsen und Ei
- Italienischer Nudelsalat
- Frikadellen mit dreierlei Senf
- Tomatisierter Bulgur Salat
- Schinken Spargel Röllchen
- Brotkorb mit gesalzener Butter
- Focaccia Brot

# Hauptgänge

## Fleisch

- In Rotwein geschmorter Rinderbraten
- Spießbraten vom Schweinenacken in Zwiebelsoße
- Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahm Soße
- Thai Curry mit Hühnchen und Ananas
- Geflügelragout in Pilz Rahm Soße
- Backschinken vom Schwein mit Pfefferrahm Soße
- Spanferkelkeule mit Rosmarin Soße
- Maispoularde Saltimbocca Style
- Gegrillte Maispoularde Natur mit Estragon Soße
- Schweinefiletmedaillons im Speckmantel mit Portwein Soße
- Tafelspitz vom Rind mit Meerrettich Soße
- Rinderrouladen nach Hausfrauen Art
- Lasagne Bolognese
- Hähnchen Schnitzel Wiener Art
- Bratwurst fein oder grob
- Hähnchenschenkel

## Fisch

- Lachsfilet auf Blattspinat mit Dill Senf Soße
- Zanderfilet mit Tomaten, Lauchzwiebeln und Weißwein Soße
- Lachslasagne mit Spinat

## Vegetarisch

- Schafskäse mit Chili, Tomaten, Oliven und Thymian
- Paprika gefüllt mit Tomatisiertem Bulgur
- Linsen Bolognese
- Vegetarische Bauernpfanne

## Beilagen

- Kartoffelgratin
- Rosmarinkartoffeln
- Cajun-Kartoffeln
- Gebutterte Spätzle
- Schupfnudeln
- Jasmin Reis
- Basmati Reis
- Wildreis
- Natur Reis
- Gebratene Gnocchi
- Salbei Gnocchi
- Gnocchi mit Basilikum Pesto und Tomaten
- Gnocchi mit gebratenen Pilzen und Salzeibutter
- Kartoffelklöße
- Semmelknödel
- Butterkartoffeln
- Bratkartoffeln
- Salzkartoffeln
- Pellkartoffeln mit Kräutercreme
- Wedges mit Sour Cream
- Penne

## Gemüse

- Bunttes Gartengemüse der Saison
- Kenia Bohnen
- Blumenkohl
- Broccoli
- Romanesco
- Bayrisch Kraut
- Vanillemöhren
- Gebutterter Chicorée
- Chicorée mit Speck und Käse überbacken
- Bohnen im Speckmantel
- Ratatouille Gemüse
- Tomatisiertes Zucchini Gemüse
- Spargel (saisonal)
- Rosenkohl
- Rotkohl
- Sauerkraut
- Kohlrabi
- Rahmwirsing
- Erbsen und Möhren Gemüse

## Desserts

- Schokoladenpudding mit Vanillesoße
- Grießpudding mit Mango Püree
- Panna Cotta mit Himbeermark
- Mousse au Chocolat von der dunklen Schokolade
- Mousse au Chocolat von der hellen Schokolade
- Tiramisu
- Creme Caramel
- Creme Brûlée
- Erdbeer Tiramisu
- Bunter Obstsalat aus frischen Früchten der Saison
- Baileys Creme
- Absinth Panna Cotta
- Schokoladen Brownies
- New York Cheesecake
- Vanillepudding
- Joghurt Limonen Creme auf Obstsalat

## Kids Special

- Penne mit Schinkensahne Soße
- Penne mit Bolognese Soße
- Penne mit Tomaten Soße
- Nürnberger Würstchen mit Ketchup
- Cocktail Würstchen mit Ketchup
- Fischstäbchen
- Chicken Nuggets
- Mini-Frikadellen in Tomatensoße

**Kinder im Alter von 0-6 Jahre sind unser Gast**

**Kinder im Alter von 7-12 Jahre werden mit 15,00 € pro. Kind berechnet**

## Mitternachtssnack

- Chili con Carne mit Tortillas
- Gulaschsuppe mit Baguette
- Currywurst mit Mini-Brötchen
- Winzer Suppe mit Baguette

**pro. Person 5,50 €**

- Käsebrett mit französischen Rohmilchkäse sowie Hartkäse mit Nüssen, Trauben, Feigensenf und einem Brotkorb
- Hot Dog Station mit sauren Gurken, Röstzwiebeln, Ketchup und Senf

**pro. Person 7,50 €**

- Vesperplatte mit Mettwürstchen, Frikadellen, Gouda, Camembert, Cornichons, Senf, Brotkorb und gesalzener Butter

**pro. Person 7,50 €**

# Equipment

## Porzellan & Besteck

- Besteck & Geschirr Buffet **5,25 €**
- Besteck & Geschirr Menü **7,20 €**
- Besteck & Geschirr Fingerfood **3,00 €**
- Kaffee & Kuchengeschirr **2,20 €**
- Gläser (Wasser, Weißwein, Rotwein und Sekt) **2,50 €**

## Tischwäsche

- Tischdecke 130 x 220 cm **10,00 €**
- Stoffserviette, weiß **1,25 €**
- Stuhlhusse, stretch **5,00 €**
- Stehtischhusse, stretch **10,00 €**
- Skirting für Buffet 5,20 m **22,00 €**

## Mobiliar

- Stehtisch 80 cm ( ohne Husse ) **10,00 €**
- Biertisch **10,00 €**
- Bierbank **3,00 €**
- Polsterstuhl **7,50 €**

## Technik für Getränke & Co.

- Kühlwagen **150,00 €**
- WMF Presto Kaffeefullautomat **150,00 €**
- Gasgrill groß, ( 8-Brenner inkl. 2 x Propangas ) **280,00 €**

## Service-Personal

### Personalkosten

- Serviceleitung **39,50 € / Std.**
- Servicekraft **29,50 € / Std.**
- Beikoch / Jungkoch **31,50 € / Std.**
- Logistiker **31,50 € / Std.**
- Koch / Grillmeister **42,50 € / Std.**

#decafeiner