

*Selbstverständlich können Sie die unten stehenden Buffets untereinander kombinieren wie Sie möchten, außerdem bieten Ihnen natürlich noch andere Gerichte, insbesondere saisonale Spezialitäten an, die nicht aufgeführt sind.*

*wie z.B. Spargelgerichte, Wildgerichte, frische Matjes, Martinsgans, Fischvariationen, Gambas, frische Seemuscheln ....*

*Einige dieser Gerichte sind natürlich nur in der entsprechenden Saison verfügbar. Fragen Sie nach unseren Sonder- / Saisonkarten, wir erstellen Ihnen gerne Ihr individuelles Angebot.*

## ***Rustikales Buffet***

*Fischezpezialitäten:*

*Rollmöpse, Heringsstip, Matjes*



*Schinkenbrett:*

*Schwarzwälder & Kochschinken*

*reich dekoriert mit Cornichons, Silberzwiebeln etc.*



*Panierte Schnitzelchen*

*Partyfrikadellen*



*Tomaten-, Gurken-, Blattsalate  
mit 2 verschiedenen Dressings  
Kartoffelsalat, Krautsalat, Nudelsalat*



*Korb mit verschiedenen Brotsorten  
Butter, Kräuterquark*



*Frischer Obstsalat mit Maraschino  
Herrencreme*

### ***Warm:***

*Mildgeräucherter Bauernschinken mit Röstitalern*

*Sahnegeschnitzeltes von der Pute, dazu Butterspätzle*

*20-35 Pers.  
31,50 €*

*36-50 Pers.  
29,50 €*

*51-80 Pers.  
27,00 €*

*ab 81 Pers.  
24,50 €*

## **Buffet „Venn“**

*Kartoffelcremesuppe mit Speckwürfeln*



*Fischspezialitäten:  
Heringsstip, Forellenfilets  
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich*



*Schwarzwälder Schinkenbrett  
gemischte Wraps mit Käse und Schinken  
Gegrillte Hähnchenbrustfilets*



*Tomaten-, Gurken-, Blattsalate  
mit 2 verschiedenen Dressings  
Krautsalat, Gurken-Dill-Salat  
Mexicosalat, ital. Tomatensalat*



*Käsespezialitäten vom Brett  
Korb mit verschiedenen Brotsorten  
Kräuterbutter, Kräuterquark*



*Mascarponecreme mit Amarettini  
und Erdbeerpuree überzogen*

### **Warm:**

*Schweinebraten auf Speckrahmsauce*

*Putenbrustfilet „Milano“ auf einer Cherry-Tomaten-Sauce  
mit ital. Kräutern, Tomaten und frischem Parmesankäse überbacken*

*Kartoffelkroketten & Butterspätzle & gemischtes Gemüse*

*20-35 Pers.  
42,00 €*

*36-50 Pers.  
39,50 €*

*51-80 Pers.  
37,00 €*

*ab 81 Pers.  
34,50 €*

## Schlemmerbuffet

*Broccolicremsuppe*



*Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich & Honig-Senf-Sauce  
Nordlandcrevetten in leichter Cocktailsauce  
Geräucherte Forellenfilets*



*Melonenschiffchen mit Parmaschinken  
Hähnchenbrustfilets mit frischer Ananas  
ital. Antipasti*



*Tomaten-, Gurken-, Blattsalate  
mit 2 verschiedenen Dressings  
Tortellinisalat, griechischer Hirtensalat  
Tomate-Mozarella-Spieße mit Basilikumpesto*



*Internationale Käsespezialitäten vom Brett  
Korb mit verschiedenen Brotsorten  
Kräuterbutter, Kräuterquark*



*Mousse au chocolat mit Vanillesauce  
Vanilleeis mit heißen Kirschen*

### **Warm:**

*Rumpsteakmedaillons „Argentina“  
auf einer Pfefferrahmsauce, mit Paprika, Schinken, Pepperoni & Tomaten*

*Fischfilets „Störtebeker“ auf Blattspinat, mit Hummersauce überzogen*

*Schweinefilet „Bellevue“ in einer Champignon-Cognac-Sahnesauce  
Kartoffelgratin, Röstitaler, gemischtes Gemüse*

*20-35 Pers.  
45,00 €*

*36-50 Pers.  
43,00 €*

*51-80 Pers.  
41,00 €*

*ab 81 Pers.  
39,00 €*

## **Buffet „Loers“**



*Fischspezialitäten:  
Hummerkrabben-Cocktail  
Fischterrinen, Salat von Meeresfrüchten  
Milder hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich*



*Melonenschiffchen mit Parmaschinken  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce  
Bunt garnierte, gemischte Medaillons*



*Tomaten-, Gurken-, Blattsalate  
mit 2 verschiedenen Dressings  
Geflügelsalat „Hawaii“, Tomate-Mozarella-Spieße mit Basilikumpesto  
pikanter Lauchsalat, Bunter Maissalat*



*Internationale Käsespezialitäten vom Brett  
Korb mit verschiedenen Brotsorten  
Kräuterbutter, Kräuterquark*



*Mousse au chocolat  
Frischer Obstsalat mit Maraschino  
Eisbombe „Loers“*

### **Warm:**

*Fischpotpourri „Störtebecker“  
auf Blattspinat, mit Hummercremesauce überzogen*

*Entenbrust, im Grill zartrosa gebacken, auf Orangensauce*

*Wildschweinrückensteak „Hubertus“ (saisonal)  
ansonsten: Kalbssteaks auf Thymiansauce*

*Butterreis, Kartoffelgratin, Spätzle & Gemüse*

**ab 40 Personen**  
**49,50 € pro Person**

## **Galabuffet**

### *Fischspezialitäten:*

*ganze Lachsforelle mit Velouté überzogen  
hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich & Honig-Senf-Sauce  
geräucherte Makrelen- und Forellenfilets*



*Roastbeef mit frischer Remoulade  
Melonenkugeln mit Seranoschinken  
Blätterteigstangen mit diversen Dips  
gefüllte Champignons mit Frischkäse  
Büffelmozzarella mit Dattel-Tomaten  
gemischte Wraps-Röllchen mit  
Parmesan, Räucherlachs und Chorizofüllung*



*Salatauswahl  
mit Himbeer- und Joghurtdressing  
Tortellinisalat*



*Internationale Käsesauswahl mit Datteln und Trauben*

*Korb mit verschiedenen Brotsorten  
Kräuterbutter, Knoblauchbutter, Kräuterquark*



*Baileys-Mousse im Schokotartelet  
Eisbombe „Loers“  
Orangencreme mit Brombeersauce*

### **Warmes:**

*Roastbeef in Kräuterkruste  
Riesengarnelen auf pikantem Gemüse mit Knoblauch und Chili  
Gefülltes Schweinefilet auf Morchelrahmsauce  
Kartoffelgratin, Röstitaler, Wilder Reis*

*ab 40 Personen  
**65,00 € pro Person***

## ***Rheinisches Buffet***



*gemischte Lachs & Matjesplatte  
Forellensalat vom Forellenfilet*



*Aufschnittplatte von verschiedenen  
rheinländischen Spezialitäten*



*Panierte Schnitzelchen, Partyfrikadellen*



*Tomaten-, Gurken-, Blattsalate  
mit 2 verschiedenen Dressings  
Kartoffelsalat, Krautsalat, Gurken-Dill-Salat*



*Käsebrett, bunt garniert  
Korb mit verschiedenen Brotsorten  
Butter, Kräuterquark, Griebenschmalz*



*Eis mit heißen Pflaumen  
rheinischer Mandelpudding*

### **Warm:**

*Rheinischer Sauerbraten „Loers“*

*Grünkohl mit Mettwurst*

*Zwiebelfleisch vom Schweineschinken*

*Rösti, Kartoffelköße, Spätzle, gemischtes Gemüse*

*20-35 Pers.  
37,00 €*

*36-50 Pers.  
35,00 €*

*51-80 Pers.  
33,00 €*

*ab 81 Pers.  
30,50 €*

## **Buffet „Bavaria“**



*Fischspezialitäten:  
Rollmöpfe, Bratheringe,  
Heringsstip in Dill-Sahne Dressing*



*Rustikales Wurst- und Schinkenbrett:  
Zwiebelleberwurst, Schinkenwurst  
Schweinemetz angemacht, Schweinskopfsülze  
roher und gekochter Schinken*



*Tomaten-, Gurken-, Blattsalate  
mit 2 verschiedenen Dressings  
Krautsalat, Bayerischer Wurstsalat,  
Bayerischer Kartoffelsalat  
Radi und Radieschen, Gurken  
und Silberzwiebeln*



*Bayerische Käsespezialitäten vom Brett  
Korb mit verschiedenen Brotsorten  
Kräuterbutter, Kräuterquark*



*Bayerische Creme  
Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce*

### **Warm:**

*Ofengegrillte Schweinshaxe  
Münchner Weißwürste mit süßem Senf  
Schweinsbraten  
Kartoffelklöße, Sauerkraut, Kartoffelpüree*

*20-35 Pers.  
38,00 €*

*36-50 Pers.  
36,00 €*

*51-80 Pers.  
34,00 €*

*ab 81 Pers.  
31,50 €*

## **Buffet „Italia“**

### **Antipasti**

*Funghi, Zucchini und Auberginen marinati  
Pomodori - getrocknete Tomaten  
Oliven, Artischocken, gefüllte Weinblätter  
Insalata Frutti di Mare*

*Parmaschinken mit Melone  
hauchdünn geschnittene Mailänder Salami  
geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich, Forellenfilets*

### **Pasta misto**

*Lachs-Lasagne mit Spinat  
Bandnudeln mit Tomaten, Schinken und Pesto*

### **Carni e Pesce**

*Schweinefilet ummantelt mit ital. Schinken & Gnocci  
Fischauflauf (verschiedene Fischarten) in Tomatensauce  
mit Zwiebeln & Knoblauch herzhaft gewürzt*

### **Verdure –Gemüse-Salate**

*überbackener Fenchel, insalata Mista  
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum*

### **Käse & Dessert**

*Käsebrett mit verschiedenen Käsesorten, gemischter Brotkorb,  
Ciabattabrot  
Butter, Knoblauchbutter*

*Tiramisu, Obstsalat  
Panna Cotta*

*20-35 Pers.*  
**48,00 €**

*36-50 Pers.*  
**46,00 €**

*51-80 Pers.*  
**44,00 €**

*ab 81 Pers.*  
**41,00 €**



## **Buffet/Menue Kombination**

### **Vorspeise am Tisch serviert**

*Gemischter „Vorspeisen-Teller“  
mit Lachs, Melone m. Parmaschinken, Forellenfilets,  
Mini Wrap mit Ruccola-Schinken Füllung, Tomate-Mozzarella,  
dazu Brot & Butter*

### **Suppe am Tisch serviert**

*Consommé mit einem Schuß Sherry  
und frischen Champignonstreifen*

### **Hauptgericht & Beilagen vom Buffet**

*Schweinefilet „Bellevue“ in einer Champignons-Cognac-Sahnesauce*  
∞

*Fischpottpourie „Störtebecker“  
auf gratiniertem Blattspinat, mit Hummercremesauce überzogen*

∞

*Kartoffelgratin, Röstitaler, gemischtes Gemüse*

*Tomaten-, Gurken-, Blattsalate, Tomaten mit Mozzarella  
2 verschiedenen Dressings*

∞

### **Dessert & Käse vom Buffet**

*Internationale Käsespezialitäten vom Brett  
Korb mit verschiedenen Brotsorten  
Kräuterbutter, Kräuterquark*

∞

*Frischer Obstsalat mit Maraschino  
Vanilleeis mit heißen Himbeeren*

**20-35 Pers.  
46,00 €**

**36-50 Pers.  
44,00 €**

**51-80 Pers.  
42,00 €**

**ab 81 Pers.  
40,00 €**

## ***Weitere Informationen zu Ihrer Veranstaltung***

***Liebe Gäste, in unserem Hause gelten  
für Gruppen / geschlossene Gesellschaften  
folgende Öffnungszeiten ( den Beginn legen Sie fest ) :***

### **Restaurant / Wintergarten**

**Montag - Donnerstag bis ca. 00.00 Uhr  
Freitag & Samstag bis ca. 01.00 Uhr  
Sonntag bis ca. 23.00 Uhr**

(Andere Zeiten nach Absprache problemlos möglich)

### **Festsaal**

**bis ca. 03.00 Uhr**

### **Biergarten**

**Fr. & Sam. ca. 23.00 h  
Wochentag & Sonntag ca. 22.00 h**

### **Musik im Festsaal**

Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir einige Worte zum  
„heiklen Thema“ Musik sagen müssen.  
Unserer Räumlichkeiten bieten sich an für:  
Discjockeys, Alleinunterhalter & 2-3 Mann Kapellen.  
Größere Musikgruppen bitte unbedingt bei uns im Vorfeld anmelden !!

*Rockkonzertartige oder ähnliche Darbietungen sind leider bedingt durch unsere  
Lärmschutzauflagen nicht möglich.*

*Es sollte insbesondere nach 23 Uhr nicht mit der Lautstärke übertrieben werden.  
Im Zweifelsfall muß die Band die Lautstärke gemäß den Weisungen unseres  
Veranstaltungsleiters einstellen.*

***Während die Musik spielt müssen ab ca. 22.00 Uhr  
alle Fenster und Türen geschlossen bleiben.***

***Die Spieldauer der Musik ist auf ca. 02.30 h begrenzt***

### **Selbst mitgebrachter Kuchen**

*Gerne können Sie Ihren eigenen Kuchen mitbringen oder liefern lassen.*

***Wir berechnen Ihnen pro Gedeck 7,90 €  
(für Geschirr, Service etc. ) inkl. Kaffee, Tee oder Kakao***