



Tel: 02161 / 95 39 20 www.GasthofLoers.de

Rustikales Buffet

*Fischspezialitäten:
Rollmöpse, Heringsstip, Matjes*



*Schinkenbrett:
Schwarzwälder & Kochschinken
reich dekoriert mit Cornichons, Silberzwiebeln etc.*



*Panierte Schnitzelchen
Partyfrikadellen
Gefüllte Eier*



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



*Korb mit verschiedenen Brotsorten
Butter, Kräuterquark*



*Frischer Obstsalat mit Maraschino
Herrencreme*

Warm:

Mildgeräucherter Bauernschinken mit Rosmarinkartoffeln

Sahnegeschnetzeltes von der Pute, dazu Butterspätzle

*25-50 Pers.
39,00 €*

*51-80 Pers.
37,00 €*

*ab 81 Pers.
34,00 €*

Buffet „Venn“



Lauch – Käse Suppe



*Fischspezialitäten:
Forellenfilets mit Honig-Senf-Sauce
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich*



*Schwarzwälder Schinken mit Pumpernickel
gemischte Wraps mit Käse und Schinken
Gegrillte Hähnchenbrustfilets mit Obst*



*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:

Schweinenackenbraten auf Pilzramsoße

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

Rosmarinkartoffeln , Butterspätzle, Kartoffelkroketten & gemischtes Gemüse

*25-50 Pers.
50,00 €*

*51-80 Pers.
48,00 €*

*ab 81 Pers.
45,00 €*

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 mit Basilikumpesto*



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



*Mousse au chocolat im Glas
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, Rosmarinkartoffeln, gemischtes Gemüse*

*25-50 Pers.
59,00 €*

*51-80 Pers.
57,00 €*

*ab 81 Pers.
54,00 €*

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
69,00 € 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 Pfifferlingrahmsoupe
Kartoffelgratin, Rosmrainkartoffeln, Wilder Reis*

*ab 40 Personen
89,00 € 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*



*Vanille - Eis mit heißen Pflaumen
Herrencreme mit Schuß*

Warm:

Rheinischer Sauerbraten „Loers“

Grünkohl mit Mettwurst

Krustenbraten an Malzsoße

Kartoffelköße, Spätzle, Kartoffelkroketten, gemischtes Gemüse

*25-50 Pers.
48,00 €*

*51-80 Pers.
45,00 €*

*ab 81 Pers.
42,00 €*

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,
Lauwarmer bayrischer Kartoffelsalat
Radi und Radieschen, Gurken
und Silberzwiebeln*



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



*Bayrische Creme
Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce*

Warm:

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

*25-50 Pers.
46,00 €*

*51-80 Pers.
43,00 €*

*ab 81 Pers.
40,00 €*



Buffet „Italia“

Antipasti

*Mit Frischkäse gefüllte Auberginen
Mit Hirtenkäse gefüllte Zucchini
Getrocknete Tomaten, Pepperoni
Oliven, Artischocken, gefüllte Weinblätter
Insalata Frutti di Mare*

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

Aioli, Knoblauchbutter, Chili Tomatendip

Pasta misto

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

Carni e Pesce

*Schweinefilet ummantelt mit ital. Schinken & Gnocci
Fischauswahl in Tomatensauce
mit Zwiebeln, Knoblauch & Tosc. Kräutern*

Verdure –Gemüse-Salate

*Gefüllte Champignons mit Blattspinat, insalata Mista
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum*

Käse & Dessert

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

*Tiramisu, Obstsalat
Panna Cotta*

*25-50 Pers.
59,00 €*

*51-80 Pers.
57,00 €*

*ab 81 Pers.
54,00 €*



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
∞

*Fisch-Potpourri „Störtebeker“
auf Blattspinat, mit Hummercremesauce & Garnelen garniert*

∞

Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, 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, Butter*

∞

*Frischer Obstsalat mit Maraschino
Vanilleeis mit heißen Kirschen*

*25-50 Pers.
58,00 €*

*51-80 Pers.
56,00 €*

*ab 81 Pers.
54,00 €*

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 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***

Kaffee & Kuchen

*8,90 € Kaffeegedeck bei selbst mitgebrachtem Kuchen
12,50 € Kaffee und 1 Stück Kuchen
14,50 € Kaffee und 1,5 Stück Kuchen
17,50 € Kaffee und 2 Stück Kuchen*

*Wir bieten ihnen gemischte Kuchenplatten (Obst & Sahne),
dazu Kaffee, Tee oder Kakao*