

Selbstverständlich können Sie die unten stehenden Buffets untereinander nach Wunsch kombinieren. Außerdem bieten wir 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

Rustikales Buffet

Fischspezialitäten:

Rollmöpfe, 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

Sahnegeschnitzeltes von der Pute, dazu Butterspätzle

*25-50 Pers.
37,00 €*

*51-80 Pers.
34,00 €*

*ab 81 Pers.
31,50 €*

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 & gemischtes Gemüse

*25-50 Pers.
47,50 €*

*51-80 Pers.
44,00 €*

*ab 81 Pers.
41,50 €*

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
Tortellin Salat, griechischer Hirtensalat
Tomate-Mozarella-Spieße 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.
55,00 €*

*51-80 Pers.
52,00 €*

*ab 81 Pers.
49,00 €*

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
65,00 € 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 Pfifferlingrahmsauce
Kartoffelgratin, Rosmrainkartoffeln, Wilder Reis*

***ab 40 Personen
85,00 € 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
Grüner & Roter Wackelpudding*

Warm:

Rheinischer Sauerbraten „Loers“

Grünkohl mit Mettwurst

Krustenbraten an Malzsoße

Kartoffelköße, Spätzle, gemischtes Gemüse

*25-50 Pers.
40,50 €*

*51-80 Pers.
38,00 €*

*ab 81 Pers.
35,50 €*

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,
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.
42,50 €*

*51-80 Pers.
39,00 €*

*ab 81 Pers.
36,50 €*

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,
Focaccia
Butter, Knoblauchbutter*

*Tiramisu, Obstsalat
Panna Cotta*

*25-50 Pers.
50,50 €*

*51-80 Pers.
48,00 €*

*ab 81 Pers.
46,50 €*

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 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*



*Frischer Obstsalat mit Maraschino
Vanilleeis mit heißen Kirschen*

**25-50 Pers.
54,50 €**

**51-80 Pers.
51,50 €**

**ab 81 Pers.
49,00 €**

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*