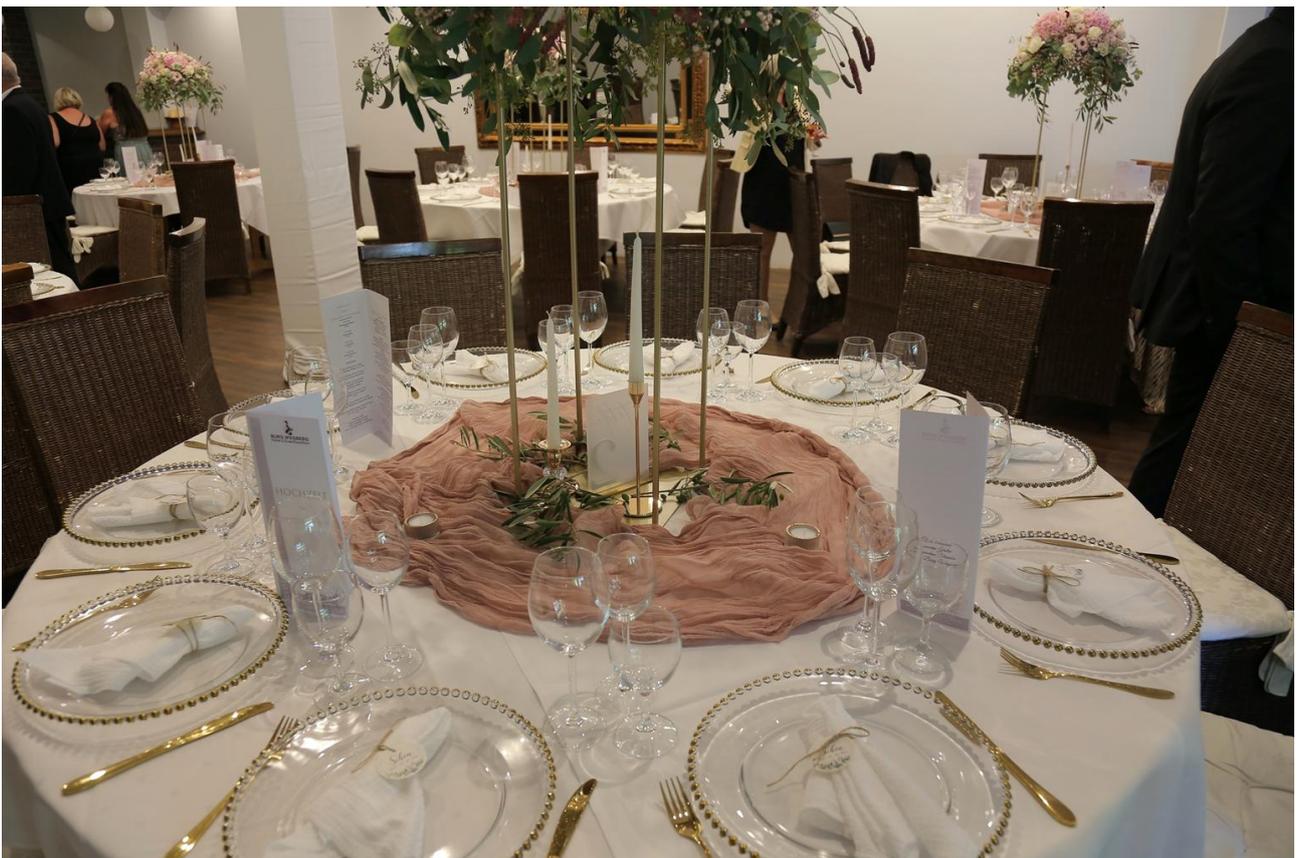




***Unsere Buffet-Vorschläge  
für Feierlichkeiten.***

***Gestalten Sie ihr Fest, wir kümmern uns darum,  
dass es einzigartig und besonders wird.***



*Gasthof Loers  
Mürrigerstraße 17  
41068 Mönchengladbach  
Tel. 02161 95 39 20  
info@gasthofloers.de*

## „Buffet Rustikal“

### Vorspeisen

*Fischspezialitäten*

*Rollmöpse, Herringsstip, Matjes*

*ℒ*

*Schinkenbrett*

*Schwarzwälder & Kochschinken*

*reich dekoriert mit Cornichons, Silberzwiebeln, etc.*

*ℒ*

*Panierte Schnitzelchen*

*hausgemachte Frikadellen*

*gefüllte Eier*

*ℒ*

*frische Gartensalate mit 2 verschiedenen Dressings*

*Kartoffelsalat mit Ei, Krautsalat*

*Nudelsalat mit Mandarinen*

*ℒ*

*Vielseitige und ofenfrische Brotauswahl*

*Kräuterbutter, Kräuterquark und Butter*

*ℒ*

### Warm

*Mildgeräucherter Bauernschinken mit Rosmarinkartoffeln*

*ℒ*

*Sahnegeschnetzeltes von der Pute, dazu Butterspätzle*

*ℒ*

*gemischtes Gemüse*

*ℒ*

### Dessert

*Frischer Obstsalat mit Maraschino*

*ℒ*

*Herrencreme*

*ℒ*

**ab 25 Personen**

**41,00 €**

**pro Person**

## **„Rheinisches Buffet“**

### **Suppe**

*(auf Wunsch am Tisch serviert)*

*Rinderkraftbrühe  
mit Markklößchen, Rindfleisch  
und Gemüse  
ℒ*

### **Vorspeisen**

*gemischte Lachs und Matjesplatte  
Forellensalat vom Forellenfilet  
ℒ*

*Aufschnitt Platte mit verschiedenen  
rheinländischen Spezialitäten  
ℒ*

*Panierte Schnitzelchen  
hausgemachte Frikadellen  
ℒ*

*frische Gartensalate mit 2 verschiedenen Dressings  
Kartoffelsalat, Krautsalat, Gurken-Dill-Salat  
ℒ*

*Buntgemischte Käseplatte  
Vielseitige und ofenfrische Brotauswahl  
Kräuterbutter, Kräuterquark und Butter  
ℒ*

### **Warm**

*Rheinischer Sauerbraten „Loers“  
ℒ*

*Grünkohl mit Mettwurst  
ℒ*

*Krustenbraten an Malzsauce  
ℒ*

*Kartoffelklöße, Butterspätzle, Kartoffelkroketten, gemischtes Gemüse  
ℒ*

### **Dessert**

*Vanilleeis mit heißen Pflaumen  
ℒ*

*kleine Apfelpfannkuchlein mit Apfelkompott  
ℒ*

**ab 25 Personen  
51,00 €  
pro Person**

## „Buffet Venn“

### Suppe

*(auf Wunsch am Tisch serviert)*

*Käselauchsuppe*

*ℒ*

### Vorspeisen

*Geräucherter Lachs und Forellenfilets  
mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf Sauce*

*ℒ*

*Schwarzwälder-Schinken mit Pumpernickel  
gemischte Wraps mit Käse und Schinken  
gegrillte Hähnchenbrustfilets mit Ananas*

*ℒ*

*frische Gartensalate mit 2 verschiedenen Dressings  
Krautsalat, Gurken-Dill-Salat, Mexicosalat, ital. Tomatensalat*

*ℒ*

*Buntgemischte Käseplatte  
Vielseitige und ofenfrische Brotauswahl  
Kräuterbutter, Kräuterquark und Butter*

*ℒ*

### Warm

*Schweinenackenbraten auf Pilzrahmsauce*

*ℒ*

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

*ℒ*

*Rosmarinkartoffeln, Butterspätzle, Kartoffelgratin, gemischtes Gemüse*

*ℒ*

### Dessert

*Mascarponecreme überzogen mit Erdbeerpürree*

*ℒ*

**ab 25 Personen**  
**52,00 €**  
**pro Person**

# „Schlemmerbuffet“

## Suppe

*(auf Wunsch am Tisch serviert)*

*Broccoli Cremesuppe*

*ℒ*

## Vorspeisen

*geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich*

*Forellenfilets mit Honig-Senf Sauce*

*Garnelenspieße*

*ℒ*

*Melonenstreifen mit Parmaschinken*

*gegrillte Hähnchenbrustfilets mit frischer Ananas*

*ital. Antipasti*

*ℒ*

*frische Gartensalate mit 2 verschiedenen Dressings*

*Tortellini Salat, griechischer Hirtensalat*

*Strauchtomaten & Mozzarella mit Basilikum Pesto*

*ℒ*

*Buntgemischte Käseplatte*

*Vielseitige und ofenfrische Brotauswahl*

*Kräuterbutter, Kräuterquark und Butter*

*ℒ*

## Warm

*Rumpsteak Medaillons „Argentina“*

*auf einer Pfefferrahmsauce mit Paprika, Schinken, Peperoni & Tomaten*

*ℒ*

*Verschiedene Fischfilets auf Blattspinat, mit Hummersauce überzogen*

*ℒ*

*Schweinefilet „Bellevue“ in einer Champignon-Cognac-Sahnesauce*

*ℒ*

*Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, gemischtes Gemüse*

*ℒ*

## Dessert

*Mousse au Chocolat*

*ℒ*

*Vanilleeis mit heißen Kirschen*

*ℒ*

**ab 25 Personen**

**61,00 €**

**pro Person**

## **Loers „BBQ“**

### **Vorspeisen**

*Strauchtomaten mit Mozzarella  
ital. Antipasti, Spargelröllchen mit Schinken*

*ℒ*

*Krautsalat, Gurkensalat,  
Bauernsalat mit Feta-Käse, Nudelsalat,*

*ℒ*

*Frische Gartensalate, dazu 2 verschiedene Dressings*

*ℒ*

*Buntgemischte Käseplatte  
Vielseitige und ofenfrische Brotauswahl  
Kräuterbutter, Kräuterquark und Butter*

### **Warm**

*kleine Rumpsteaks*

*ℒ*

*Marinierte Hähnchenspieße*

*ℒ*

*Marinierte Schweinenackensteaks*

*ℒ*

*Lachspäckchen mit frischen Kräutern, Olivenöl und Zitrone  
in Folie gegart*

*ℒ*

*Thüringer Rostbratwurst, Krakauer*

*ℒ*

*gegrilltes Gemüse, Folienkartoffeln, Rosmarinkartoffeln*

*ℒ*

*Diverse Saucen & Dips*

### **Dessert**

*Mascarponecreme überzogen mit Erdbeerrpürree*

*ℒ*

*frische Früchte mit Vanilleeis*

*ℒ*

*Panna-Cotta Creme*

*ℒ*

*(Bei schönem Wetter grillt der Koch für ca. 1,5 Stunden im Biergarten. Bei schlechtem Wetter wird das Essen am Buffet aus der Küche serviert)*

**ab 25 Personen  
52,00 €  
pro Person**

## „Buffet Deluxe“

### Vorspeisen

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

*ℒ*

Roastbeef mit frischer Remoulade  
Melonenstreifen mit Seranoschinken  
gefüllte Champignons mit Frischkäse  
Mozzarella mit Dattel-Tomaten  
Wraps mit Lachs-, Schinken- und Käsefüllung

*ℒ*

Frische Gartensalate mit 2 verschiedenen Dressings  
Tortellini Salat

*ℒ*

Buntgemischtes Käsebrett mit Trauben & Nüssen  
Vielseitige und ofenfrische Brotauswahl  
verschiedene Dips, Butter

*ℒ*

### Warm

Roastbeef mit Kräuterkruste

*ℒ*

Riesengarnelen auf pikantem Gemüse mit Knoblauch und Chili

*ℒ*

Schweinefilet auf Pfifferlingrahmsauce

*ℒ*

Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Reis, gemischtes Gemüse

*ℒ*

### Dessert

Baileys-Mousse im Schoko-Tarteletts

*ℒ*

Orangencreme mit Brombeersauce

*ℒ*

**ab 40 Personen**

**82,00 €**

**pro Person**

## „Menue Buffet“

### Vorspeise am Tisch serviert

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

### Suppe am Tisch serviert

*Consommé mit einem Schuss Sherry  
und frischen Champignonstreifen*  
*ℒ*

### Hauptgerichte & Beilagen vom Buffet

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

*Gemischte Fischfilets auf Blattspinat  
mit Hummercremesauce & Garnelen garniert*  
*ℒ*

*Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, gemischtes Gemüse*  
*ℒ*

*Frische Gartensalate mit 2 verschiedene Dressings  
Tomate-Mozzarella*  
*ℒ*

### Dessert & Käse vom Buffet

*Buntgemischtes Käsebrett  
Vielseitige und ofenfrische Brotauswahl  
Kräuterbutter, Kräuterquark und Butter*  
*ℒ*

*Frischer Obstsalat mit Maraschino*  
*ℒ*

*Vanilleeis mit heißen Kirschen*  
*ℒ*

**ab 25 Personen**  
**59,00 €**  
**pro Person**

## **Weitere Informationen zu Ihrem Wunschbuffet**

*Sehr verehrte Gäste, es ist auch für uns nicht immer leicht, den Geschmack jedes einzelnen Gastes zu treffen.*

*Darum sind alle vorstehenden Buffetvorschläge, untereinander kombinierbar. So haben Sie die Möglichkeit, das Buffet so zu gestalten, wie Sie es sich wünschen.*

***Nach den von Ihnen gewünschten Änderungen, würden wir den Buffetpreis neu kalkulieren und Ihnen ein Maßgeschneidertes Angebot zukommen lassen.***

*Hier ein Paar weitere Beispiele für Änderungen:*

### **Suppen:**

- *Kartoffelcremesuppe mit Speckwürfel & Croutons*
- *Tomatencremesuppe*
- *Karotten – Ingwer Suppe*
- *Lauchcremesuppe*

### **Vorspeisen:**

- *Bruschetta*  
*Geröstetes Ciabattabrot, belegt mit Tomatenwürfel, Knoblauch, Kräutern & frischem Parmesankäse*
- *Blätterteigstangen mit verschiedenen Dips*
- *Kleine Hähnchenkeulen (warm serviert) mit Salsa & BBQ Dip*

### **Warme Speisen:**

- *Kartoffelgemüsepfanne*
- *Tagliatelle mit Gemüse und Knoblauch*
- *Sauerbraten*
- *gegrillte Haxe*

### **Desserts:**

- *Apfelstrudel*  
*dazu Vanillesauce*
- *Bayrische Creme*
- *Tiramisu*

***Fragen Sie auch gerne nach Gerichten der Saison!***

## **Kaffee & Kuchen**

- 9,50 € Kaffee gedeck bei selbst mitgebrachtem Kuchen***
- 13,50 € Kaffee gedeck und 1 Stück Kuchen p.P.***
- 15,50 € Kaffee gedeck und 1,5 Stücke Kuchen p.P.***
- 18,50 € Kaffee gedeck und 2 Stücke Kuchen p.P.***

*Wir bieten Ihnen gemischte Kuchenplatten (Obst & Sahne)  
Dazu Kaffee, Tee oder heiße Schokolade*

