



Das Bayerische Buffet

Kalte Gerichte

Radi mit Brezeln

Obazter mit Zwiebeln

Warme Gerichte

Weißwurst mit süßem Senf^{3,8}

Heißer Leberkäse mit süßem Senf^{3,8}

Grillhaxe mit Sauerkraut

Salate

Kartoffel-^{1,2}, Kraut-, Rettich- und Gurkensalat

Brotkorb

Dessert

Kaiserschmarrn mit Kompott

ab **24,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



Das Badische Buffet

Suppe

Badische Festtagssuppe mit Grünkern und Markklößchen

Warme Gerichte

Schnitzel "Wiener Art" vom Schwein

Züricher Rahmgeschnetzeltes von der Pute

Zarte Schweinelende mit Champignonrahmsauce⁴

Kartoffelgratin, Hausgemachte Spätzle

Gemüseplatte der Saison

Salate

Krautsalat, Tomaten-Mozzarella-Salat, Karottensalat,
Gurkensalat, verschiedene Blattsalate der Saison mit

Joghurtdressing

Dessert

Dunkles Mousse au Chocolate mit Vanillesauce

ab **29,90 €** /Person (inkl. MwSt.)



Das deftige Landbuffet

Fischplatte

Geräucherter Lachs mit Zwiebeln, gekochten Eiern
und Sahnemeerrettich^{3,5}

Fleischplatte

Hackfleischbällchen, Hausmacher Wurst mit Mixed Pickles
und Hähnchenschlegel

Warme Gerichte

Heißer Fleischkäse mit Senf⁸
Spießbraten vom Schwein
Nürnberger Bratwürstchen auf Sauerkraut

Salate

Kartoffel^{-1,2}, Nudel-, Bohnen- und Krautsalat

Rustikale Käseplatte²

Brot und Butter

ab **26,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



Das Deutsche Buffet (Ab 20 Personen)

Kalte Gerichte

Hausgebeizter Lachs, geräuchertes Regenbogenforellenfilet mit Sahnemeerrettich⁵

Wildlachsterine mit Dill-Creme-Fraiche

Flusskrebs mariniert in der Melone serviert

Scampis mit Schale und Gartenkräutern

Geräucherter Kieler Heilbutt mit Deutschem Kaviar

Netzmelone mit Katenschinken

Spargelröllchen mit gekochtem Schinken²

Geräucherte Hähnchenbrust mit Wachteleiern

Warme Gerichte

Lachssteak auf Blattspinat mit Crevettensauce

Schweinelende im Blätterteig

Putenmedaillons in Käsekruste

Rahmsauce⁴

Gemüseplatte der Saison

Rosmarinkartoffeln, Spätzle und Basmatireis

Salate

Verschiedene Blattsalate mit Walnüssen und Kräutern

an Balsamicodressing^{5,8}

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse au Chocolate

Baguettes und Brötchen

ab **39,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



Das Schnitzel Buffet

Schnitzel

Schweineschnitzel paniert

Putenschnitzel paniert

Beilagen

Spätzle und Kroketten

Gemüseplatte

Salate

Verschiedene Blattsalate mit Dressing^{5,8}

Saucen

Jägersauce⁴

Zigeunersauce⁴

ab **22,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



Das Elsässer Buffet

Suppe

Knoblauchcremesüppchen

Warme Gerichte

Gebratener Seeteufel in Rieslingsauce⁴

Rinderfilet auf Waldpilzen

Lammfilet im Crêpemantel

Coq au Vin (geschmortes Hähnchen in Wein)

Wilder Reis und kleine Kartoffeln

Französisches Landgemüse

Salate

Verschiedene Sorten Blattsalat mit Joghurtdressing

Käseplatte²

Französische Käseauswahl mit Früchten

Baguette mit Butter

Dessert

Mousse au Chocolate und Creme Brûlée

ab **44,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



Das Fränkische Buffet

Vorspeisen

Würziger Schweinebraten mit Eiercreme
Kleine Fleischpflanzerl mit Gurken und Radischen
Angemachtes Schweinemett mit Zwiebeln und Petersilie
Regensburger Wurstsalat mit Essig⁵ und Öl mariniert
Räucher-Schinken mit Mixed Pickles
Feiner Leberkäse mit Rettich
Geräucherter Lachs mit Kräutern dazu Meerrettich^{3,5}
Geräucherte Regenbogen-Forellenfilets

Warme Gerichte

Spanferkelbraten mit Starkbiersauce⁴
Nürnberger Würstchen auf Sauerkraut
Herzhafter Schweinebraten mit Rotkraut
Salzkartoffeln mit zerlassener Butter und Semmelknödeln

Salate

Eiersalat^{1,2} mit Erbsen und Schinken, Kartoffelsalat^{1,2}, Krautsalat mit
Speck, Tomatensalat mit Kräutern
Rettichsalat und verschiedene Blattsalate mit Dressing^{5,8}

Käse

Obazter mit Zwiebeln

Verschiedene Sorten Brot, Brezeln und eine Auswahl gemischter Brötchen

Dessert

Bayrisch Creme mit Erdbeermark
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

ab **29,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



Das Griechische Buffet „Kreta“

Vorspeisen

Verschieden eingelegte Peperoni und Oliven⁶
Tomaten-, Gurken-, Krautsalat und Blattsalate
Gefüllte Weinblätter

Warme Vorspeise

Gegrillter Schafskäse und gegrillte Peperoni mit Knoblauchbrot

Warme Gerichte

Pfannen Gyros von der Pute mit Tzaziki
Suflaki Spieße vom Schwein
mit Schafskäse gefülltes Hacksteak
Schweinelende im Speckmantel
Tomaten-Gemüserais und Rosmarinkartoffel

Fladenbrot

Dessert

Honig Joghurt und Melonencocktail

ab **29,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



Das Internationale Buffet

Suppe

Broccoli Süppchen mit Lachsstreifen

Vorspeisen

Bunter Gartensalat mit Walnüssen und frischen Kräutern

Cocktail Tomaten mit Mozzarellakugeln und Basilikum

Italienische Anti Pasti mit marinierten Champignons

Geräucherte Putenbrust mit Wachteleiern

Italienische Salami Mailänder Art

Parma Schinken mit Melone

Fladenbrot

Hauptgerichte

Penne mit Meeresfrüchte

Zarte Schweinelende an Pfeffersauce⁴

Züricher Rahmgeschnetzeltes⁴

Hähnchenbrustfilet Philadelphia mit Frischkäsesauce⁴

Kartoffelrösti, Spätzle und Herzogin Kartoffeln

Gemüseplatte der Saison

Dessert

Tiramisu⁹ und Obstsalat

ab **36,90 €** /Person (inkl. MwSt.)



Das Italienische Buffet „Toscana“

Vorspeisen

Antipasti (eingelegte Auberginen, Peperonata,
Kräuter-Oliven⁶ und Peperoni)

Meeresfrüchte Cocktail in der Melone serviert

Parma-Schinken mit Melone

Luftgetrocknete Mailänder Salami

Warme Gerichte

Hausgemachte Lasagne Napoli

Überbackener Broccoli

Putenragout mit Gnocchi

Zarter Lammkräuterbraten mit Gemüserisotto

Salat

Broccoli-, Gurken-, Champignon- und Tortellinisalat

Baguette und Ciabatabrot mit Butter

Dessert

Marinierte Birnen mit Vanillesauce und Amarenakirschcreme

ab **29,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



Das Italienische Buffet „Roma“

Antipasti

Tomaten Mozzarella mit Basilikum

Kräuter-Shrimps

Luftgetrocknete Salami mit Oliven⁶ und Peperoni

Melanzane (gegrillte Auberginen mit Knoblauch)

Salat

Fleischtomatensalat, Zucchini-salat, Artischockensalat
und Blattsalat mit Italiendressing^{5,8}

Caldo Piattos

Tortellini und Gorgonzolasauce⁴

Lasagne Napoli mit Hackfleischsauce⁴ und Käse überbacken

Canneloni al Forno mit Fleischfüllung

Fromagio con Frutta

Käsebrett² mit Früchten

Pane con Burro

Brot mit Butter

Dessert

Amaretto Crème und Tiramisu⁹

ab **25,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



Das Italienische Buffet „Lorenzo“ (Ab 20 Personen)

Antipasti

Marinierte Artischockenherzen mit Kapern und Sardellenfilets
Scampi mit frischen Kräutern
Eingelegter Tintenfisch mit Knoblauch und Olivenöl

Salat

Lorenzo-Salat
(versch. Sorten Blattsalat, Eier, Birnen, rote Beete
und Lorenzo Dressing^{5,8}, leicht scharf)
Sizilianischer Salat
(Äpfel, Tomaten, Sellerie, Artischocken)

Hauptgerichte

Auberginen- Tomaten Auflauf mit Mozzarella überbacken
Gegrillte Dorade an Limettenbutter
Braciola alla calabrese (gefüllte Kalbsröllchen)
Lammragout mit Paprika
Gnocci und Rissotto

Italienische Käseplatte² mit Früchten

Baguette

Dessert

Panacotta mit Erdbeermark

ab **35,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



Das Leimener Buffet

Warme Gerichte

Schweinebraten mit Bratensauce⁴

Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“

Hähnchenteile gegrillt

Gemüse

Spätzle und Kroketten

Salat

Verschiedene Blattsalate

mit Dressing^{5,8}

ab **22,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



Land Buffets

Land Buffet 1

Panierte Jägerschnitzel vom Schwein
Zigeunerbraten von der Pute
Hähnchenbrustfilet mit Käsekruste an Rahmsauce⁴
Kartoffelgratin und Spätzle

Salat

Blattsalat mit Dressing^{5,8}

ab **22,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Land Buffet 2

Putenschnitzel „Wiener Art“
Krusten vom Schwein mit Biersauce⁴
Cordon bleu² von der Hähnchenbrust
Rösti und Schupfnudeln

Salat

Blattsalat mit Dressing^{5,8}

ab **22,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



Das Klassische Buffet

Fischplatte

Hausgebeizter Lachs, Odenwälder Räucherforelle
und Sahnemeerrettich⁵

Vorspeisenplatte

Schweinebraten, geräucherte Putenbrust,
Schwarzwälder Schinken, gekochter Schinken²
Alles reichlich garniert

Warme Gerichte

Schweinelende mit Champignonsauce⁴
Putenbraten mit Rahmsauce⁴
Cordon bleu² vom Schweinerücken
Spätzle und kleine gebratene Kartoffeln

Salat

Gurken-, Tomaten-, Kraut-, Karotten- und Blattsalat
Brötchen und Baguette

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce
Mousse au Chocolate

ab **29,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



Das Mexikanische Buffet

Vorspeisen

Smoked Beef mit Alopinos und Sellerie
Geräucherte Putenbrust mit Paprikasauce⁴
Mariniertes Chili Gemüse
Marinierte Muscheln

Hauptspeisen

Spare Ribs mit BBQ Sauce⁴
Chicken Wings mit BBQ Sauce⁴
Kreolischer Schweinebraten knusprig gebraten
Chili con Carne⁴
Maiskolben mit Butter
Buritos³ mit Hähnchenfüllung

Salat

Hühnersalat mit Peperonis, Feuerbohnenalat,
Rancho Salat (Paprika, Oliven, Zwiebel, Mais mit Tomatendressing^{5,8})

Fladenbrot

Dessert

Piña Colada Creme und Melonensalat

ab **29,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



Das Italienische Pasta-Bufferet

Hauptspeisen

Hausgemachte Lasagne Napoli mit Käse überbacken

Tortellini mit Gorgonzolasahne

Rigatoni mit Schinken in Sahnesauce⁴

Salat

Italienischer Salat

Mit Ei, Käse, Schinken², Tomaten, Gurke,

Oliven⁶ und Peperonis

Dessert

Tiramisu⁹

ab **17,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



Das rustikale Buffet

Kalte Vorspeisen

Matjes Holländische Art, hausgebeizter Lachs,
Odenwälder Forellenfilet
Hausmacher Wurst und Spargelröllchen
Alles reichlich garniert

Warme Gerichte

Prager Schinken mit Bratensauce⁴
Gegrillte Hähnchenteile
Ochenbrust mit Meerrettich^{3,5}
Schupfnudeln und Kartoffeln

Salat

Schwäbischer Kartoffelsalat^{1,2}, Pfälzer Krautsalat,
Tomatensalat, und Rettichsalat

Handkäse mit Musik

Eingelegter Handkäse mit Zwiebel, Essig⁵, Öl
und Schnittlauch

Bauernbrot

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

ab **24,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



Das Schlemmer Buffet

Fischplatte

Geräucherter Lachs, pochierte Lachsforelle, marinierte Meeresfrüchte, Shrimps-Cocktail in der Melone, Babyhummer, Kieler Sprotten, geräucherte Makrelen, Fischterrinen, Odenwälder Räucherforelle und Schillerlocken dazu Sahne- und Preiselbeermeerrettich^{3,5}

Spezialitäten Platte

Rosa gebratenes Roastbeef, Lendenmedaillons, Paprika-Putenbrust mit Wachteleiern, Parmaschinken mit Melone, Kalbsbraten mit Karambole, Brüsseler Leberpastete, Spargelröllchen und gefüllte Eier^{1,2}, Italienische Salami mit Oliven⁶ und Peperoni

Warme Gerichte

Schweinelende am Stück gebraten auf frischen Waldpilzen, Frisches Lachssteak an Estragonsauce⁴, Argentinische Roastbeef an Meerrettich^{3,5}-Senfkruste, Gemüseplatte der Saison, Hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin und Schupfnudel

Salat

Geflügel-, Hirten-, Rohkost-, Tomaten-Mozzarella-Salat, Blattsalate mit French Dressing^{5,8}, Lauch-Käse-Salat

Internationales Käsebrett² mit exotischen Früchten

Brötchen und Baguette

Dessert

Mousse au Chocolate, Tiramisu⁹ und frischer Obstsalat

ab **45,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



Das Spanische Buffet Andalusien

Tapas

Garnelen mit Knoblauch auf Avocados
Albondigas Hackbällchen mit Tomatensalsa
Chorizo
San Daniele Schinken
Ziegenkäse auf Ruccola mit Pinienkernen
verschiedene Sorten Oliven⁶
eingelegte Sardellen Boquerones

Warme Gerichte

Gegrillte Dorade mit Zitrone,
gegrillte Garnelen mit Schale und Kräuter
Maurische Hähnchenspieße an Limettenjoghurt
Iberisches Schweinefilet mit Seranoschinken und Manchego Käse
gegrilltes Andalusisches Landgemüse
Paps Arrugadas mit Mojo-Rojo

Salat

Verschieden Blattsalate
mit Karotten, Tomaten, Gurken,
grünem Spargel, gekochtem Ei
mit Essig⁵ und Öl

Dessert

Melonensalat mit Osborn
und Creme Brûlée

Fladenbrot und Baguette

ab **39,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



Das Spanferkel Buffet

Vorspeise

Schmalztopf und Kräuterquark

Verschiedene Sorten Baguette und Brot

Warme Gerichte

Spanferkelbraten gegrillt mit Bratensoße⁴

(Wird aufgeschnitten geliefert)

Salat

Kartoffel-^{1,2}, Kraut- und Rettichsalat

ab **15,50 €** /Person (zzgl. MwSt.)



Das deftige Landbuffet

Fischplatte

Geräucherter Lachs mit Zwiebeln, gekochten Eiern
und Sahnemeerrettich^{3,5}

Fleischplatte

Hackfleischbällchen, Hausmacher Wurst mit Mixed Pickles
und Hähnchenschlegel

Salate

Kartoffel-², Nudel-, Bohnen- und Krautsalat

Rustikale Käseplatte²

Brot und Butter

ab **22,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Das Deutsche Buffet

Fischplatte

Hausgebeizter Lachs, geräuchertes Regenbogenforellenfilet
mit Sahnemeerrettich^{3,5}
Wildlachsterine mit Dill-creme-fraiche,
Flusskrebis mariniert in der Melone serviert,
Scampis mit Knobi und Gartenkräutern,
Geräucherter Kieler Heilbutt mit Deutschem Kaviar

Fleischplatte

Netzmelone mit Katenschinken,
Spargelröllchen mit gekochtem Schinken²,
Roastbeef und Schweinebraten,
Lachsschinken mit Cornichons,
geräucherte Hähnchenbrust mit Wachteleiern

Salate

Rohkostsalat, Kartoffelsalat², Eiersalat^{2,3,8}, Geflügelsalat^{2,3,8},
Gurkensalat

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce und Schokoladencreme

Käsebrett mit Früchten
Baguettes und Brötchen

ab **29,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Das rustikale Buffet

Kalte Vorspeisen

Matjes Holländische Art,
geräucherter Lachs,
Odenwälder Forellenfilet

Geräucherte Putenbrust,
Schweinebraten,
Hausmacher Wurst,
Spargelröllchen,
gegrillte Hähnchenteile,
Hackfleischbällchen, alles reichlich garniert

Salat

Schwäbischer Kartoffelsalat^{1,2}, Pfälzer Krautsalat,
Tomatensalat, und Rettichsalat

Käsebrett² mit Früchten

Bauernbrot

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

ab **22,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Das Schlemmer Buffet

Fischplatte

Geräucherter Lachs,
ganzer frischer pochierter Lachs
marinierte Meeresfrüchte, Shrimps-Cocktail in der Melone,
Babyhummer, Kieler Sprotten, geräucherte Makrelen,
Fischterrinen, Odenwälder Räucherforelle und Schillerlocken
dazu Sahne- und Preiselbeermeerrettich^{3,5}

Spezialitäten-Platte

Rosa gebratenes Roastbeef,
Lendenmedaillons,
Paprika-Putenbrust mit Wachteleier,
Parmaschinken mit Melone,
Kalbsbraten mit Karambole,
Brüsseler Leberpastete, Spargelröllchen und gefüllte Eier^{1,2},
Italienische Salami mit Oliven und Peperoni

Salat

Geflügel-, Hirten-, Rohkost-, Tomaten-Mozzarella-Salat,
Blattsalate mit French Dressing^{5,8}, Lauch-Käse-Salat

Internationales Käsebrett² mit exotischen Früchten

Brötchen und Baguette

Dessert

Schwarzwälder Kirsch Dessert und Tiramisu⁹

ab **36,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Fingerfood No. 1

Kaltes Fingerfood in Gläser angerichtet

Couscous Salat - vegetarisch
Antipasti Spieße auf Ruccolasalat - vegetarisch
mediterrane Hähnchenspieße
Gefüllte Wrap's mit Gemüse und Sauerahm
Garnelenspieß auf Kräuter Frischkäse
Griechischer Bauernsalat mit Feta Käse
Honig-Joghurt mit Walnüssen

ab **26,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Fingerfood No. 2

Kaltes Fingerfood

Mozzarella Spieße mit Cocktailtomaten
Käsespieße mit Trauben
Kleine Geflügelpastetchen
Shrimpscocktail im Glas
Lachs auf Pumpernickel
Zwetschgen im Speckmantel
Hähnchen-Ananasspieße
Mini Pizza
Panna Cotta mit Früchtemark
Baguettes
Verschiedene süße Mini-Teile

ab **29,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Fingerfood No. 3

Fingerfood warm

Hähnchen Ananas Spieße

Empanadas

Mini-Frühlingsröllchen mit Dip

Mediterrane Hühnerspießchen

Mozzarella-Sticks

Mini-Schnitzel vom Schwein

Nürnberger Würstchen

Spargelröllchen mit gekochtem Schinken

Käsespieße mit Trauben

Chickenwings mit BBQ Sauce

Dessert

Caipirinha Creme

Crème brûlée mit Caramelkruste

Schwarzwälder Kirschcreme mit Biskuit

ab **29,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Fingerfood No. 4

Kaltes Fingerfood

Röllchen mit Lachs und Frischkäse

Anti Pasti Spieße

Parmaschinken mit Melone

Schafskäsewürfel mit Oliven⁶

Datteln im Speckmantel

Tomaten-Mozzarella Spiesse

Warmes Fingerfood

Burritos mit Rinderfüllung scharf

Mini Burger

Mediterranes Grillgemüse

Indische Curry-Hackbällchen an Joghurt Dip

Gyrosspießchen vom Schwein

Mediterrane Hähnchenspieße

Garnelen im Teigmantel

Mini Frühlingsrollen

Verschiedene Dips

Baguette

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Nougat Mousse

Obstsalat

ab **34,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Fingerfood No. 5

Kaltes Fingerfood

Mozzarella-Spieße mit Cocktailtomaten
Gefüllte Champignonköpfe
Gefüllte Peperoni
Lachs Häppchen auf Pumpernickel
Shrimps Cocktail
Pastramiröllchen mit Frischkäsefüllung

Warmes Fingerfood

Gyrosspieße vom Schweinerücken
Garnelen im Teigmantel
Burritos mit Hackfleisch Füllung
Gegrillter Schafskäse
Lachsfilet im Blätterteig
Gegrilltes Rohkostgemüse an Sauercreme
Mediterrane Hühnerspießchen
Spare Ribs mit BBQ Sauce
Lauch-Quiche mit Käse überbacken
Verschiedene Dips

Ciabatta

In diversen Sorten: Normal, Kräuter, Oliven⁶

Dessert

Panna Cotta mit Erdbeermark
Mousse au Chocolat

ab **39,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Fingerfood No. 6 (Klassik)

Kaltes Fingerfood

Gefüllte Champignonköpfe

Kleine Geflügelpastetchen

Käsespieße mit Trauben

Tomaten-Mozzarella Spieße

Frischer Obstsalat

Warmes Fingerfood

Champignon Quiche mit Käse - vegetarisch

Lachsstückchen im Blätterteig

Chilli Poppers

Mini-Pizzen (versch. Sorten)

Saté mit Erdnussauce

Garnelen im Teigmantel

Mit Schafskäse gefüllte Hackbällchen

Mini-Schnitzel

Verschiedene Dips

ab **29,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Fingerfood No. 7 (Flying Buffet)

In kleinen Gläser kalt serviert

Shrimps Cocktail

Panierte Schnitzel Streifen auf Kartoffelsalat^{1,2}

Würstchenspieße auf Nudelsalat

Couscoussalat mit Hühnerspieße

Thai Glasnudelsalat mit Garnelenspieße

Tomaten-Mozzarellaspieße auf Anti Pasti Salat

Melonen Cocktail mit Parmaschinken

Gemüse Wrap

Feuriger Bohnensalat mit Hähnchen-Paprika-Spieße

Schafskäsewürfel auf Bauernsalat

Kokos-Ananas Mousse

Rote Grütze mit Vanille Sauce

Mini Laugenteilchen

ab **34,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Braten Auswahl für Ihr Wunschbuffet

- Prager Schinken mit Soße⁴ -
- Spanferkelbraten mit Altbiersoße⁴ -
 - Krustenbraten mit Specksoße⁴ -
 - Wachholderschinken mit Senf⁸ -
 - Rinderhüftbraten mit Pfeffersoße⁴ -
 - Kalbsbraten mit Pfifferlingrahmsoße⁴ -
- Gefüllter Schweinebraten mit versch. Füllungen und Soße⁴ -
 - Zwiebel-, Paprika-, Champignons-, Hackfleisch und Gemüsefüllung -
 - Gefüllte Schweinelende mit Champignonsoße⁴ -
 - Zigeunerbraten mit Paprikasoße⁴ -
 - Burgunderbraten mit Rotweinssoße⁴ -
 - Rheinischer Sauerbraten mit Soße⁴ -
 - Gyrosbraten mit Tzaziki -
 - Basilikumbraten von der Pute mit Tomatensoße⁴ -
 - Ungarischer Spießbraten mit Feuersoße⁴ -
 - Lammrollbraten mit Füllung und Kräutersoße⁴ -
 - Putenkäsebraten (Mozzarella und Schafskäse) mit Rahmsoße⁴ -
 - Gefüllter Putenrollbraten (Fleischfüllung) mit Champignonsoße⁴ -
 - Zarter Ochsenbraten in Senfkruste⁸ mit Bratensoße⁴ -
 - Ganze Pute, Ente oder Gans, gegrillt -
 - Gefüllte Poulardenbrust mit feiner Cognac Farce⁴ -

Dessertauswahl für Ihr Wunschbuffet

- Frische Heidelbeeren mit Schlagsahne und Vanillezucker -
 - Tiramisu⁹ mit Früchten -
 - Rote Grütze mit Vanillesauce -
 - Frischer Obstsalat -
 - Zitrusfruchtsalat mit exotischen Früchten -
- Amaretto-Creme (Mascarpone, Amaretto und Amarenakirschen) -
- Mandelcreme (geröstete Mandeln und Vanillecreme, Mandellikör) -
 - Erdbeercreme, Orangencreme, Kiwi Creme, Creme Caramel -
- Caipirinha Creme mit weißem Brasil Rum und frischen Limonen -
 - Crème Brûlée mit Caramelkruste -
 - Pudding mit frischen Früchten der Saison -
 - Campari Creme mit Orangenfilets -
 - Eingelegte Birnen mit Vanillesoße -
 - Früchtequark, Früchtejoghurt -
- Joghurt Mousse mit Erdbeermark und frischen Erdbeeren -
- Melonen Cocktail mit verschiedenen Sorten Melone -
 - Vanillecreme, Schokoladencreme, Kirschcreme -
 - Schwarzwälder Kirschcreme mit Bisquit -
- Versch. Sorten Eis (heiße Himbeeren, Tartuffo, Eistorte usw.) -
 - Erdbeeren mit Vanillesoße und gehackten Pistazien -
 - Rosinen-Rum-Mascarpone-Creme -
- Mousse au Chocolate: Weiße Schokolade, Dunkle Schokolade mit Schokostückchen -
- Nougat Mousse, Espresso⁹ Mousse, Maracuja Mousse, Vanille Mousse -
 - Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten -