



Herbst/Winter - Büffetvorschläge Restaurant Esszimmer

Gültig für Veranstaltungen von **Oktober 2018 bis März 2019**

Gültig für Gruppen ab 30 Personen. Gerne können Sie sich aus folgenden Büffetvorschlägen auch eine individuelle Büffetauswahl zusammenstellen, die Preise können sich dadurch verändern. Alle Angebote sind gültig auf Anfrage, nach Verfügbarkeit sowie schriftlicher Vereinbarung. Speisen für Veganer oder Allergiker stellen wir Ihnen auf Anfrage gerne zusammen.

Büffet 1	Gang	Büffetpreis p.P.
Brotstation mit Aufstrich	VS	
Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit zweierlei Dressings	VS	
Schinkenvariation mit gebraten und mariniertem Lauch	VS	
Sanft geschmortes Wildragout mit Preiselbeeren, Eierspätzle und Wurzelgemüse	HG	
Welsfilet auf Kürbisgemüse, Kräuterkartoffeln und Champagnerschaum	HG	
Pasta mit Nüssen, Mangold und Parmesan	HG	
Apfelküchle in Zimtzucker mit Vanillesoße	D	
Gesamt		29,50 €

Büffet 2	Gang	Büffetpreis p.P.
Brotstation mit Aufstrich	VS	
Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit zweierlei Dressings	VS	
Carpaccio vom Tafelspitz mit Kräuter-Kürbis Vinaigrette	VS	
Hausgebeizter Kräuterlachs mit Sahnemeerrettich	VS	
Coq au Vin vom Landhuhn an gebackenen Kartoffeln und Marktgemüse	HG	
Gebratene Edelfische auf cremigen Lauchgrauen mit Verjus-Schaum	HG	
Pilze à la Crème mit Serviettenknödel und Kräuter	HG	
Schokoladencrème mit marinierter Vanille-Birne	D	
Apfelstrudel mit Drambui-Sauce	D	
Gesamt		34,50 €

Büffet 3	Gang	Büffetpreis p.P.
Brotstation mit Aufstrich	VS	
Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit zweierlei Dressings	VS	
Rosa Roastbeef mit Kräuter-Crème und Röstkartoffeln	VS	
Schwarzwurzelcrèmesuppe mit Croûtons	S	
Kalbsschulter in Gewürzen gegart mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	HG	
Tranche vom Lachs auf Herbstgemüse, Butterreis und Verjusschaum	HG	
Ricotta Ravioli in Kubisrahm mit Nüssen und Kernöl	HG	
Birnen-Crème mit Streusel und Tonkabohne	D	
Apfel-Quark-Ofenschlupfer mit Mandelcrèmesoße	D	
Gesamt		39,90 €



Büffet 4	Gang	Büffetpreis p.P.
Brotstation mit Aufstrich	VS	
Winterliche Salate mit zweierlei Dressings	VS	
Maronenschaumsuppe mit Croûtons	S	
Kurzgebratener Lachs in Karotten-Ingwer Marinade mit Wasabicrème	VS	
Hausgemachter Winterschinken von der Putenbrust mit Walnussvinaigrette	VS	
Geschmorte Gänsekeule an Apfel-Rotkraut und Serviettenknödel	HG	
Wolfsbarsch auf Champagnerkraut mit Drilling-Kartoffeln	HG	
Casarecce Nudeln in getrüffeltem Schwarzwurzelrahm mit Wirsingblätter und Hobelkäse	HG	
Bratapfel Tiramisu	D	
Vanillecrème mit marinierten Zimtkirschen	D	
Gesamt		41,50 €

Canapes zum Aperitif-Empfang

Einzelpreis p.P.

(Canapes zum Aperitif sind gegen entsprechender Vereinbarung separat buchbar, bitte sprechen Sie uns dafür an)

Hausgebeizter Ikarimi-Lachs mit Honig-Senf-Creme auf Weißbrot

Parmaschinken auf Roggenbrot und Käuersalat

Italienische Salami auf Tramezzinibrot mit Meaux-Senf

Frischkäse auf Dinkelbrot mit Gartenkräutern

Sommergemüse auf geröstetem Weißbrot mit Parmesanhobel

Tomatensalats auf Tramezzinibrot mit Büffelmozzarella

2,60 € pro Stück*

*Preise für Canapees gelten ab 60 Stück bei je 20 Stück pro Sorte. Preise inkl. Servierplatten und Cocktailservietten. Wir empfehlen für einen Aperitif-Empfang 3-4 Artikel, als Stehempfang 6-8 Artikel pro Person

Allergiker: Bitte teilen Sie uns Unverträglichkeiten oder Allergien mit. Wir werden, sofern es möglich ist, die Speisen entsprechend abändern.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer.
VS= Vorspeise, HG= Hauptgang, D= Dessert, S= Suppe

Bei Fragen oder Änderungswünschen stehen wir Ihnen gerne zur Seite.
Ihr Restaurant Esszimmer Team.