



Goddelauer Buffet



Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen



Gemischte Schinkenplatte garniert mit Stangenspargel
Pochiertes Lachsfilet mit Cocktailsauce
Kaltes Geflügel garniert mit Früchten, Sauce Cumberland
Verschiedene Blattsalate mit ihren Dressings
Kartoffelsalat



Schweineschulterbraten in Champignonrahm
Gespickter Rinderbraten in Burgundersauce
Kartoffelkroketten, Butterspätzle,
Blumenkohl, Mischgemüse



Vanille-Griesflammerie mit Kirschen
Schokoladencreme mit Sahne
Obstsalat
Internationale Käseauswahl
Baquettebrot, Brötchen und Butter

€ 27,90 bei 25-50 Personen

€ 25,90 ab 51 Personen



Rheinisches Buffet

Schmand-Hering mit Apfelscheiben und Zwiebelringen
Wachholder geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichsahne
Riesling Schinken mit Sauce Tatar
Kaltes Geflügel an Apfelsellerriesalat



Rahmsuppe von heimischen Gartenkräutern



Kräuterspießbraten mit deftigem Weinsauerkraut
"Weingockel" Hähnchenbrustfilet in Rieslingscremesauce
Schweinegeschnetzeltes in Apfelwein mit Backobst
Gemüse der Saison

Speckkartoffeln, Butterspätzle, Kartoffelpüree



Rotweincreme
Mandelpudding mit Sahne
Kirschquarkspeise
Frisches Obst
Brot und Butter

€ 30,50 bei 25-50 Personen
€ 28,50 ab 51 Personen

Mediterranes Buffet



Tomatensuppe mit Tortellini



Artischockensalat mit Oliven

Gegrillte Paprikaschoten in Olivenoel mit Aromaten

"Coppa" Luftgetrockneter Schweinekamm

Parmaschinken mit Melonen und Trauben

Mozzarellakugeln mit Kirschtomaten in Balsamico-Dressing

"Vitello Tonnato"

Kalbsbraten mit Thunfischsauce



Tagliatelle "Frutti de mare"

Kalbshaxenscheiben "Osso bucco" mit Gnocchi

Scaloppine von Putenbrust auf Zucchini-gemüse

Rosmarinkartoffeln, hausgemachte Tagliatelle

Gartenfrische Salate



Amarettokirschen mit Vanillecreme

Tiramisu

Dialog von frischen Früchten

Haselnuss Mousse

Ciabattabrot, Baquette, Griccini



€ 32,50 ab 25-50 Personen

€ 30,50 ab 51 Personen



Festliches Buffet



Kartoffelsüppchen mit Lachswürfeln
(wird serviert)



Gefüllte Lachsforelle
Garnelen-Pyramide

Rose gebratenes Roastbeef garniert mit Gemüse
Norwegischer Räucherlachs mit Meerrettich
Bauernsalat mit Schafskäse
Geflügelsalat mit Früchten
Jahreszeitliche Auswahl von frischen Salaten



Zarte Schweinelende auf einem Pfefferrahm
Geflügelroulade auf Champignonsauce

Zanderfilets auf frischem Blattspinat in einem Rieslingsößchen
Gemüse der Saison, Kartoffelkroketten, Butternudeln, Rahmkartoffeln



Cassis Mousse auf Fruchtspiegel
Bayrische Creme, Rotwein-Beerengrütze,
Frischer Obstsalat

€ 36,50 ab 25-50 Personen

€ 33,50 ab 51 Personen