

# Kaiserquellen - Buffet

Ab 20 Personen ... 20,00 € pro Person

Schinkenmettgut mit Zwiebelringen garniert

Geflügelplatte mit Ananas und gefüllten Eiern nett garniert

Kasselerrücken, garniert mit Oliven

Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken

Hausgemachtes Sauerfleisch

Roastbeef, rosa gebraten  
mit frischer Ananas

Schinkenröllchen, gefüllt mit Stangenspargel

Mettwurst, Blutwurst, Schinken, Debreciner, Hackfleischbällchen

Geflügel-, Kartoffel-, Kraut-, Möhren-  
Gurken- und Tomatensalat

Käseauswahl mit Weintrauben

Forellenfilet, Räucherlachs, Pfeffermakrele, Bratroller, Rollmöpfe

Saucen: Frenchdressing, Sc. Vinaigrette, Sc. Remoulade, Senf  
Sahnemeerrettich, Preiselbeersahne

Brotauswahl und Butter

Rote Grütze, Erdbeer- und Schokocreme

# Europa - Buffet

Ab 20 Personen ... 24,00 € pro Person

Warm:

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

Putenbruststreifen in Sahnesoße und Spätzle

Kalt:

Geflügelplatte mit Ananas, bunt garniert

Schiffchen von der Melone, mit Schwarzwälder Schinken

Roastbeef, rosa gebraten  
mit Preiselbeersahne und frischer Ananas

Schinkenröllchen, gefüllt mit Stangenspargel

Schinkenmettgut, Debreciner, Hackfleischbällchen

Gefüllte Eier auf Gemüsesalat

Nudel-, Kartoffel-, Weißkohl-, Waldorf-,  
Tomatensalat und grüne Salate

Käseauswahl mit Weintrauben

Matjesfilet, Räucherlachs, Makrelenfilet, Scampi, Kaviar-Eier

Saucen: French- und Joghurtdressing, Sc. Vinaigrette, Sahnemeerrettich,  
Priselbeersahne

Brotauswahl und Butter

Rote Grütze mit Vanillesauce, frischer Fruchtsalat mit Himbeergeist und Rosinen,  
Erdbeer- und Schokoladencreme