



Herbst/Winter - Büffetvorschläge Restaurant Esszimmer

Gültig für Veranstaltungen von Oktober 2017 bis März 2018

Gültig für Gruppen ab 25 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 Zimtucker mit Vanillesoße	D	
Gesamt		28,00 €

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 Herbstgemüse	HG	
Gebratene Edelfische auf cremigen Lauchgraupen mit Verjus-Schaum	HG	
Pilze à la Crème mit Serviettenknödel und Kräuter	HG	
Schokoladencreme 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 Kürbisrahm 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	
Loup de mer 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 <i>(Canapes zum Aperitif sind gegen entsprechender Vereinbarung separat buchbar, bitte sprechen Sie uns dafür an)</i>	Einzelpreis p.P.
Canape mit gebeiztem Lachs und Meerrettichcrème	1,90 Euro
Canapes mit luftgetrocknetem Serranoschinken	1,90 Euro
Canapes mit gekochtem Schinken aus dem Buchenrauch	1,60 Euro
Canapes mit geräucherten Forellenfilets und Honig Senf Sauce	2,30 Euro
Canapes mit grober Neapel Salami	1,90 Euro
Canapes mit Brie und Preiselbeeren	1,80 Euro
Canapes mit Gemüse alla Ratatouille	1,60 Euro
Canapes mit Frischkäse und Gartenkräuter	1,60 Euro
Canapes mit gebratenen Pilzen und Schnittlauch	1,80 Euro
Canapes mit gebratenen Pilzen und Schnittlauch	1,80 Euro
Grissini mit Parmaschinken	1,60 Euro

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.