

BÜFETT 5

Gebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce,
Honigmelone mit Italienischen
Landschinken

Anti Pasti gebratenes, in Olivenöl
eingelegtes Gemüse

Tomate- Mozzarella mit Basilikum,
Meeresfrüchtesalat

Salatauswahl mit verschiedenen
Dressings, Gutes aus der Backstube
mit verschiedenen
Brotsorten, Butter und Dips.

Schweinefiletmedaillons auf
Rahmchampignons

Sanft gegarte Hähnchenbrüste in
Currysauce

Verschiedene Edelfische in
Weißweinsauce

Feines Sahne-Kartoffelgratin

Reis, Rosmarinkartoffeln

Frisches Marktgemüse

Dessertbuffet

Mousse von weißer und brauner
Schokolade

Frischer Obstsalat

Rote Grütze mit Vanillesauce

73,00 EUR

BÜFETT 6

Hochzeitssuppe

Gebeizter Lachs und geräucherter Lachs
mit

Honig-Dill-Senfsauce und

Sahnemeerrettich

Honigmelone mit Parma Schinken

Tomate- Mozzarella mit Basilikum

Rosa gebratenes Roastbeef mit würziger
Sauce

Frischebuffet mit Rohkostsalaten und
angemachten

Salaten und feine Dressings

Verschiedene Brot und Baguette Sorten
mit Butter und

verschiedenen Dips

Kalbsrücken mit provenzalischer Sauce

Maishähnchenbrust mit Café de Paris
Sauce

Lachs und Zanderfilet in Weißweinsauce

Feines Sahne-Kartoffel-Lauchgratin

Gemüsereis, Meersalzkartoffeln

Mediterranes Gemüse, Grüne Bohnen
im Speckmantel

Dessertbuffet

Mousse von weißer und brauner
Schokolade

Erdbeercreme, Frischer Obstsalat

Rote Grütze mit Vanillesauce

78,00 EUR

UNSERE BÜFETTS & MENÜS



BÜFETT 1

Antipasti aus verschiedenem gegrillten
Gemüse & eingelegte Champignons
Vitello Tonnato
Tomate-Mozzarella
Melone mit Serrano Schinken
verschiedene Salate, Brot, Butter, Dips

Piccata Milanese
auf geschmorten Tomaten
Lachsfilet auf Blattspinat
Waldpilzrisotto
buntes Marktgemüse
Pasta, Gnoccis

Tiramisu
Panna Cotta mit Himbeermark
zweierlei Mousse au Chocolate

62,50 EUR (Huhn oder Schein)
68,00 EUR (mit Kalb)

BÜFETT 2

Kürbissuppe
marinierter Kalbsbraten mit
Viezvinaigrette
gebratene Garnelen mit Kirschtomaten
Kapern und Oliven
hausgebeizter Lachs mit Meerrettich
Tomate-Mozzarella
Salatauswahl mit Brot, Butter, Dips

rosa gebratener Kalbsrücken auf
Champignons-Zwiebel Sâute
verschiedene Edelfische auf Tomaten-
Zucchini-Salsa
Thaicurry mit viel Gemüse
buntes Marktgemüse
Butterkartoffeln, Duftreis, gratinierte
Kartoffeln, Tagliatelle

Creme Brûlee
frisches Obst
Erdbeer-Rhabarber-Crumble
Bayrisch Creme

78,00 EUR

BÜFETT 3

Getrübte Kartoffelsuppe
Rindercarpaccio mit Partmesan und
Rucola und verschiedenen Tapas
(Datteln im Speckmantel, Choriwoo,
Sautierte Champignons mit Knoblauch
und Chilli
eingelegte Oliven)

Rote Beete Carpaccio mit italienischen
Frühjahrstrüffel
Burrata mit grünem Spargel
Meeresfrüchte

Salatauswahl mit Brot, Butter, Dips
gebratenes Branzinofilet auf Tomaten-
Lauch-Champignons
Roastbeef rosa am Stück gebraten mit
Sauce Bernaise

Tagliatelle mit Spinat und Tomaten
buntes Marktgemüse
Knoblauch-Rosmarin
gratinerte Kartoffeln

Dessertauswahl

85,00 EUR

BÜFETT 6

Hochzeitssuppe

Marinierte Riesengarnelen

Serano und Parmaschinken mit
verschiedenen Melonen

Räucherfischauswahl,

Marinierte Strauchbohnen „Nizza“ mit
Thunfisch

Marktbuffet mit Salaten der Saison

Brot, Baguette-, und Vollkornbrote zum
Schneiden

Verschiedene Dips, Butter, Schmalz und
Kräuterbutter

Käseauswahl mit Früchten dekoriert

„An der Station live tranchiert“

Argentinisches Roastbeef mit Sauce
Bearnaise

Jungschweinerücken mit Waldpilzen

Ganzer Lachs gedämpft mit Safransauce

Frische Gnocchi mit Tomaten-Zucchini
Ragout

Beilagen Buffet mit großer Auswahl an
Gemüsen,

Pasta, Kartoffelspeisen

Dessertbuffet

Mousse von weißer und brauner
Schokolade

Frischer Obstsalat

Rote Grütze mit Vanillesauce

80,00 EUR

Menüs können wir bis 25 Personen
anbieten

Übersicht zusätzlicher Kosten:

- Raummiete:
 - Saarbrücken 500 EUR
 - Dillingen 250 EUR
 - Homburg 250 EUR
- Restaurant exklusiv: 1500 EUR
- Menükarte 2,50 EUR pro Karte
- Hussen: 2,50 EUR pro Husse
- zusätzliche Farbserviette: 1 EUR pro Stück
- Schneidestation im Raum : 150 EUR
- Mitarbeiterkosten:
 - ab 0.00 Uhr / 35,- EUR pro Mitarbeiter
 - ab 2.00 Uhr / 50,- EUR pro Mitarbeiter

wir berechnen max. 1 Stunde für das Aufräumen,
nachdem, alle Gäste gegangen sind.

Was ist Inklusiv:

- Tischdecken
- Servietten weiß
- Kerzen
- Reinigung
- verschiedene Gläser
- Besteck
- Service bis 0.00 Uhr
- Nutzung der Terrasse

MENÜ 1

Vorspeise

Italienischer Salat mit Mozzarella, Serano
Schinken, Oliven

Hauptgang

Zanderfilet gebraten, Limonen Sauce,
Broccoli, Kartoffelstampf

oder

Rinderhüfte mit Kürbiscrème, Kartoffel,
Speckbohnen und Sauerrahm

oder

Couscous Pfanne mit verschiedenen
Gemüsen, Tomaten
orientalisch gewürzt, Minze,
Kreuzkümmel, Joghurtdip

Dessert

Schokomousse, Fruchtkompott und
Vanilleeis

48,00 EUR
vegetarisch 42,00 EUR

MENÜ 2

Vorspeise

Gebratene Steingarnelen mit
Knoblauchduft
auf Avocado – Mango Salat

Zwischengang

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
auf Feldsalat mit Äpfeln und Speck

Hauptgang

Kalbsrücken aus dem Ofen, Pfifferling
Rahmsauce
Sautiertes Buttergemüse, Spätzle

Dessert

Mousse von weißer und brauner
Schokolade mit Früchten

67,00 EUR

MENÜ 3

Vorspeisen:

Avocado-Mango Salat
Vitello Tonato
Rindercarpaccio mit Parmesanspänen
und altem Balsamico
Garnelen mit asiatischem Gemüse
Tomate-Büffelmozzarella
hausgebeizter Lachs
Ratatouille mit gratiniertem Ziegenkäse
Brot, Butter, Dips

Hauptgänge zur Auswahl:

Rosa gebratener Rinderrücken mit
Speckbohnen und gratinierten Kartoffeln
und Pfeffersauce

oder

Zanderfilet mit verschiedenem Gemüse,
Parmesangnocchis und Safranschaum

oder

Tagliatelle mit geschmorten Tomaten,
Rucola und altem Balsamico

Dessert:

zweierlei Mousse au Chocolate mit
Früchten und Himbeermark

pro Person 55,00 €

MENÜ 4

Vorspeisen:

Fingerfood
pro Person 9,50 € (4Stück)

Hauptgänge zur Auswahl:

Rosa gebratener Rinderrücken mit
Speckbohnen und gratinierten Kartoffeln
und Pfeffersauce

29,50 EUR

oder

Schweinefiletmedaillons gebarten mit
frischen Champignons in Rahm,
Kartoffelstampf und frischem Marktgemüse

26,50 EUR

oder

Duo von zweierlei Edelfischen auf
Blattspinat, Weißweinsauce und
Butterkartoffeln

29,50 EUR

Dessert:

Zweierlei Mousse
auf Rhabarber-Erdbeer Kompott
oder
auf Vanilleeis

12,50 EUR