

*Unsere Büffets bieten wir ab 30 Personen an.
Auf Wunsch können Sie Ihr individuelles Büffets gemeinsam mit
unserem Küchenchef kreieren.*

Buffet 1

19,50 € p.P.

Vorspeisen

*Wildschweinpastete, Schweine-Rieslingpastete im Teigmantel,
Kalbspastete, saarländischer Kochschinken,
saarländischer Bauernschinken aus dem Rauch,
Hausgemachte Leberwurst und Boudin*

*Karottensalat, Selleriesalat, Gurkensalat mit Dill, Krautsalat
diverse Blattsalate mit Schalotten-Kräuter-Vinaigrette*

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Butter-Croûtons

Hauptgerichte

*Gefüllte Klöße mit Speckrahmsauce und Sauerkraut
Boeuf „Bourguignon“ mit Vichykarotten und Butterspätzle*

Dessertbuffet

*Mousse au chocolat, Tiramisu,
Charlotte von frischen Früchten mit Coulis,
Apfelstrudel mit Vanillesauce*

Buffet 2

21,50 € p.P.

Vorspeisen

*Roulade von Lachs und Zander mit Kräutern,
Pochierte Lachsscheiben „Bellevue“ mit Sahne-Meerrettich,
Tomaten mit Gemüsesalat gefüllt,
Hausgeräucherter Lachs mit Zwiebeln, Kapern und Zitrone,
Russische Eier,
Auswahl von luftgetrocknetem Schinken mit Balsamicozwiebelchen und Oliven,
verschiedene Saucen & Rohkostsalate*

Leichte Velouté vom Blumenkohl

Hauptgerichte

*Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Weissweinsauce
sautierte Grenaille-Kartoffeln mit Champignons
Pikante Hackfleischbällchen in Tomaten-Kräuter-Sauce*

Dessertbuffet

*Mousse au chocolat, Tiramisu, Charlotte von frischen Früchten mit Coulis,
Apfelstrudel mit Vanillesauce*

Buffet 3
25,50 € p. P.

Vorspeisen

Saarländische Sülze mit Schalotten-Vinaigrette
Saarbrücker Fleischpastete mit Apfel-Cidre-Gelee
Hochwälder Wurstspezialitäten und Schinken aus dem Rauch
Gegrillte Geflügelschlegel mit ihren Saucen
Mausohrsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing
Auswahl von Rohkostsalaten mit diversen Dressing's

Suppen

Saarländische Kartoffelsuppe mit Lauch
„Bibbelsches“ Bohnensuppe

Hauptgerichte

Saarbrücker Spießbraten mit lauwarmen Kartoffelsalat
„Lothringer“ Wildgulasch mit Apfel-Rotkohl und Butterspätzle

Brot

Flûtes, Zwiebelflûtes, rustikale Brotauswahl mit Griebenschmalz und Butter

Dessert

Gugelhupf mit Kirschsauce
Frische Apfeltarte mit Vanilleeis
Karamellisierte Eisbombe mit Lebkuchen aromatisiert

Buffet 4
24,50 € p. P.

Vorspeisen

Wildschweinpastete, Kalbfleischpastete, Teigpastete und Bauernpastete
gekochter Schinken und saarländischer Bauernschinken
Hausgemachte Leberwurst, Boudin und Zigeunerbraten,
Karottensalat, Selleriesalat, Krautsalat und Gurkensalat
Sowie verschiedene Blattsalate mit Schalottenvinaigrette

Warme Vorspeisen

Quiche "Lorraine" und Lauchquiche
Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Croûtons

Hauptgerichte

Gefüllte Klöße mit Speckrahmsauce und Sauerkraut
Spießbraten mit lauwarmem Kartoffelsalat

Dessertbuffet

Zweierlei Mousse au chocolat, Tiramisu, Obstsalat mit Vanilleeis,
Erdbeersuppe mit Schnee-Eiern und Crème Brûlée

Buffet 5

26,50 € p. P.

Vorspeisen

*Pochierte Lachsscheiben „Bellevue Art“ mit verschiedene Saucen
Crostiniauswahl mit Taschenkrebse, Champignons, Kräuterquark und Rillette
Terrine von Edelfischen, Crevettencocktail,
Variation von geräucherten Fischen mit Sahne-Meerrettich*

Salatbuffet

*Blattsalate mit Balsamicovinaigrette
Ratatouillesalat, Mediterraner Reissalat, verschiedene Rohkostsalate*

Suppe

Velouté vom Blumenkohl

Hauptgerichte

*Boeuf „Bourguignon“ mit Butterspätzle
Maishähnchenbrust in Weissweinsauce
sautierte neue Kartoffeln mit Champignons und Vichy-Karotten*

Dessertbuffet

*Zweierlei Mousse au chocolat, Früchtecharlotte mit Himbeercoulis,
Opera von Biscuit und Schokolade, Obstsalat mit Vanilleeis und Panna Cotta*

Buffet 6

27,50 € p. P.

Kalte Vorspeisen

*Gefüllte Tomaten mit Thunfisch,
Eier und Sardellen, Vitello Tonnato
(dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Mayonnaise)
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum in Balsamico und Olivenöl mariniert
Luftgetrockneter Schinken, Coppa und Salami mit Oliven und Balsamicozwiebeln*

Salatbuffet

*Nudelsalat und Rohkostsalate
verschiedene Blattsalate mit Vinaigrette*

Warme Vorspeisen

Ofenfrische Pizza vom Blech

Hauptgerichte

*Lasagne "Bolognese"
Gebratene Filets von der Rotbarbe auf Ratatouillegemüse mit Pestonudeln
Putenspieße auf geschmortem Paprika mit Rosmarinkartoffeln*

Dessertbuffet

*Biscuitrolle mit Zitronenmousse gefüllt, Tiramisu, Apfeltarte, Panna Cotta,
Pistazieneis und Schneeier mit Vanillesauce*

Galabuffet
49,50 € p. P.

Vorspeisen

Kleine Crêpes mit Artischockenragout gefüllt
Hausgeräucherter Wildwasserlachs mit Zwiebeln und Kapern
Cocktail von Krabben mit Zitronenscheiben
Champignonköpfe mit Mozzarella und Kräutern gratiniert
Edelfischroulade von Zander & Forelle an Safran-Gelee
Carpaccio von rotem Thunfisch mit Kräuter-Oliven-Marinade
Terrine von der Entenstopfleber mit Gewürztraminer mariniert und sein Gelee
Geräucherte Entenbrust mit süß-sauren Früchten
Pastete vom Kalb im Teigmantel
Auswahl von Brötchen und Butter

Salatbuffet

Auswahl von Blattsalaten mit verschiedenen Dressing's
frische Kräuter, Sprossen, Champignonscheiben, Oliven, Croûtons,
Tomaten, geraspelte Karotten, Gurken, Olivenöle und diverse Essigsorten

Hauptgerichte

Gebratene Maispouardenbrüstchen mit Topinambur
zur Wahl: Mangochutney, pikante Chillisauce
Lammkotelettes mit Thymianjus mit Ratatouillegemüse
Rougetfilets in leichter Olivensauce mit Basmati- und Wildreis
Scampisspieße mit Knoblauch und Kräutern mariniert mit Basmati- und Wildreis
Straußensteak mit grünem Pfeffer mit sautierten Grenaille-Kartoffeln

Eisbar und Dessertbuffet

Brombeersorbet, Erdbeersorbet, Bergamottesorbet,
Pistazieneis, Mokkaeis, Schokoladeneis mit Kardamon
Geeister Salat von frischen Früchten
Auswahl von exotischen Früchten

Halloween Buffet

26,50 € p. P.

Vorspeisen

*Pastete von der Blutwurst mit kleinen Cocktailäpfeln
Gegrillter Tintenfisch mit seiner Sauce
Geräucherte Entenbrust auf süß-sauerem Kürbisragout
Rosa gebratenes Roastbeef am Knochen serviert
Wildterriner mit Sauce Cumberland*

Salatbuffet

*Schwarzer Rettichsalat, Rote-Beete-Salat,
Pikanter Salat von Schwarzwurzeln,
Tomatensalat, Karottensalat,
Verschiedene Blattsalate der Saison
mit diversen Dressings und gerösteten Kürbiskernen*

Suppe

Cremesuppe vom Kürbis mit Pinienkernen

Hauptgerichte

*Gegrillte „Fledermäuse“ (Stubenküchen)
im Kartoffel-Gemüse-Nest
Schwarzer Heilbutt
an schwarzer Rieslingsauce und Fenchelrisotto*

Dessert

*Salat von frischen Früchten
im Spinnennest
Carpaccio von Blutorange
an Grenadinesirup
Kürbistorte
an Hagebutten-Creme-fraîche
Camparisorbet
Französischer Weichkäse,
in Asche gereift mit Weintrauben*

Italienisches Buffet

29,50 € p.P.

Vorspeisen

Tomaten-Mozzarella in Balsamicodressing mit frischem Basilikum

Vitello Tonnato

Gegrillte Sardinen auf Zitronen-Knoblauch-Dressing

Variation von italienischem Schinken, Coppa und Mailänder Salami

mit Melone und Balsamicozwiebeln

gegrilltes und mariniertes Gemüse

ingelegte Oliven

Peperoni mit Frischkäse gefüllt

Salate

Nudelsalat "Milano"

Reissalat mit Tintenfisch

verschiedene Rohkostsalate

verschiedene Blattsalate

Auswahl von verschiedenen Dressings

Suppe

Zuppa-Pavese

(Rindfleischsuppe mit Ei und Parmesan)

oder

Minestrone

(italienische Gemüsesuppe)

Hauptgänge

Lasagne von Lachs und Zucchini

Involtini von der Pute in Tomatensauce

mit Gemüse-Spaghetti

Osso-Bucco in Barolosauce

mit Tomaten-Rosmarin-Kartoffeln

Desserts

Tiramisu

Amaretto-Creme

Stracciatella Mousse

Obstsalat mit Maraschino

Apfelkuchen mit Rotweinkaramell

und hausgemachtes Dattelleis

Italienische Käseauswahl mit Weintrauben

Brot

Ciabatta-Brot

Tomaten-Brot

Oliven-Brot

Saarländisches Buffet

22.50 € p.P.

Vorspeisen

*Kaninchenfleisch in Biergelee
Hochwälder Kaminrauchschinken
mit Gewürzgürkchen auf dem Holzbrett serviert
Gefüllte Forelle im Wurzelsud
Hausgemachte Sülze mit Vinaigrette
Lyonersalat mit roten Zwiebelringen
Rindfleischsalat mit Tomate, Ei und Gürkchen
als Beilage: ofenfrische Bratkartoffeln*

Lisdorfer Salatbuffet

Karottensalat

Gurkensalat

Weisskrautsalat mit Speck

Rettichsalat

Endiviensalat

Feldsalat

Diverse Dressings

Saucen

Schnittlauchsauce

Sauce Vinaigrette

Sahne-Apfel-Meerrettichsauce

Suppe

Kartoffelrahmsuppe

oder

Graupensuppe

Brot

Zwiebleflûtes

Speckflûtes

Schwarzbrot

Butter und Schmalz

Hauptspeisen

Spanferkelrollbraten in Schwarzbiersauce

mit Majorankartoffeln

Saarzander in Rieslingsauce mit Spinatstrudel

"Hoorische"

mit Specksauce und Sauerkraut

Desserts

Merziger Viezcharlotte auf Fruchtsauce

"Droschelkichelcher" mit Himbercoulis

Hausgemachte Birnentörtchen mit Pistaziensahne

Kleiner eingelegter Handkäse

Elsäbisch-Lothringisches Buffet

35.50 € p.P.

Vorspeisen

Roastbeef in der Salz-Kräuter-Kruste mit Artischockenherzen

Lothringer Fleischpaté mit Cornichons

Gefüllte "Wanzenauer" Stubenküchen im Gemüsenest

"Salade de Matelot" (Süßwasserfischsalat mit Fenchel)

Aalterriner "Auberge d' Ill"

Entenleberterriner mit Calvadosäpfeln und Gewürzgelee

Saucen

Feigen-Cassis-Sauce

Sauce Cumberland

Kräutersauce

Avocado Dip

Salate

Lauchsalat

Karottensalat

Sauerkrautsalat

Selleriesalat

Feldsalat

Endiviensalat

Chicoréesalat

Dressings

Roquefort-Dressing

Knoblauch-Dressing

Rahm-Dressing

Brot

Baguette mit Zwiebeln, Baguette mit Körnern,

Baguette mit Mohn, Vollkornbaguette

Salzbutter, Kräuterbutter und Zwiebelschmalz

Suppe

Käsecremesuppe

Warme Hauptspeisen

Lothringer Speckkuchen

Gefüllte Lammkeule mit Rosmarinsauce oder gefüllte Wachtelbrust

mit gratinierten Kartoffeln und Knoblauchbohnen

Lachsroulädchen in Cremantsauce mit Gemüsereis

Desserts

Crème Ricard

Apfeltarte mit Rahmeis

Mini-Eclair mit Eierlikörsahne

Gemischtes Käsebrett mit Weintrauben

Spanisches Buffet

28,50 € p. P.

Vorspeisen

Gegrillter Tintenfisch an Kräuter-Knoblauch-Marinade

Hähnchenbrustterrinen mit Zitronengras

Spanischer Landschinken mit Melonenschiffchen

Gefüllte Eier mit Shrimps

Sardinientorte mit Artischocken

Kaninchen Terrine

Saucen

Knoblauchsauce

Chiliauce

Sardellensauce

Mandelsauce

Salate

Tomatensalat

Gurkensalat

verschiedene Blattsalate

Orangensalat

Oliven & Paprika

Dressings

Knoblauch-, Estragon- & Kräuter-Dressing

Brot

Maisbrot

Minibrötchen

Geröstetes Weißbrot

Suppe

Gazpacho (Kalte Gemüsesuppe)

Hauptspeisen

Gewürfelte Schweinelendchen mit Chorizo, Perlzwiebeln und Oliven an Gemüsereis

Gegrillte Maishähnchen-Keulchen auf Paprika-Zwiebelsauce mit Rosmarin-Kartoffeln

Paella "Valencia"

Dessert

Cremé Catalaná

Gefüllte Aprikosen in Brandy mariniert mit Haselnüssen

Frisch geeister Obstsalat

Orangensorbet mit Pfefferminze

Skandinavisches Buffet

32,50 € p. P.

Vorspeisen

Graved-Lachs mit Dill

Norwegischer Lachs mild geräuchert mit Pistazienmeerrettich

Gefüllte Tomaten mit Eismeerkrabben

Seeaal-Mayonaise

Gefüllte Eier mit Forellenkaviar

Gepökelte Gänsebrust mit Senffrüchten

Matjesfilet mit Rotweinzwiebeln und krossem Dörrfleisch

Saucen

Dill-Senf Sauce, Meerrettichsauce, Honigsauce

Salate

Staudenselleriesalat

Tomatensalat

Gedünstete Gurken

Karottensalat

verschiedene Blattsalate

Wachs-Bohnen

Kartoffelsalat

Dressings

Rahm- & Kräuter-Dressing

Tomaten-Vinaigrette

Brot

Knäckebrot, Weißbrot & Pumpernickel

Suppe

Hummer-Crème-Suppe

Hauptspeisen

Fleischbällchen gegrillt

mit diversen Saucen, Rahmkartoffeln und Babykarotten-Gemüse

Lachs-Medaillons in Pommerysenf-Dill-Sauce

mit Butterreis und Spinat-Gemüse-Terrine

Matjesfilet auf Crushed-Eis mit brauner Speckstippe

dazu Zwiebelbohnen und Schwenkkartoffeln

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesauce

Kefirsülze auf Fruchtbett

Hüttenkäse angemacht mit Radischensproßen

Hausgemachtes Pumpernickelleis

Süße Mohn-Früchte-Täschchen

Bayrisches Buffet

26,50 € p.P.

Brotzeit

*Allgäuer Bauernleberwurst, Bauernblutwurst,
Landjäger, deftige Fleischwurst und Rohschneider
mit hausgemachtem Bauern-Kümmel-Brot*

Vorspeisen

*Presssack, mariniert mit Essig und Öl
Nürnberger Ochsenmaulsalat und Coburger Schinken
Kaltes Kronenfleisch mit geschabtem Meerrettich
Schweinsknöchersulz mit Schalottenvinaigrette
Fleischpflanzerl
Münchner Weißwurst mit süßem Senf und Brezeln
Bayrischer Leberkäs, frisch aus dem Ofen
Nürnberger Rost-Bratwürstchen*

Salatbuffet

*Auswahl von verschieden Salaten
Blattsalate der Saison mit diversen Dressing's
frische Kräuter und Sprossen*

Brot & Butter

*Sennerbutter, Griebenschmalz
Hausgemachtes Kümmelbrot, Bauernbrot, Speck- und Zwiebelflûtes*

Suppe

Bayrische Leberknödelsuppe

Hauptgerichte

*Gegrillte Schweinshaxen in Dunkelbiersauce
Schweinsbraten in Kümmelsauce
Semmelknödel mit Pilzsauce
Semmelknödel, geröstete Kartoffeln,
Geschmelzte Eierspatzen, Bayrisch Kraut und Sauerkraut*

Dessert- und Käsebuffet

Obazda

*Allgäuer Käseauswahl
Grießflammerie mit Himbeersauce
Krischweih-Krapfen
Marillenknödel in Zimt-Zucker-Kruste auf Vanillesauce
Frischer Mohnstrudel und Zwetschgenkuchen*

Mediterranes Buffet

38,50 € p. P.

Vorspeisen

*Mousse von Kaisergranaten mit grünen Spargelspitzen
Gefüllte Tomaten mit Ziegenkäse unter der Olivenkruste
Gugelhupf vom Lachs auf Avocados-Limetten-Mousse
Meeresfrüchteplatte
Melonenestern mit luftgetrocknetem Schinken
Schweinefiletmedaillons an zweierlei Chaud et Froid-Saucen*

Saucen

Knoblauchsauce, Thunfischsauce, Safrancreme

Salate

*Chicoréesalat in Thousand-Island Dressing mit Orangenfilets und Walnüssen
marinierte Artischocken mit Knoblauch
Zucchini-Salat in Tomaten-Vinaigrette
Hirtensalat
Champignonsalat "a la Greque"
Auswahl von Blattsalaten*

Dressings

Pesto-, Trauben- & Walnuß-Dressing

Suppe

Pot au Feu von Meeresfrüchten

Hauptspeisen

*Seezungenfilets gefüllt mit Lachsmousse auf Tomaten-Kräuter-Sugo
Gefüllte Lammkeule an Pfefferminz-Limetten-Sauce
Ragout von Ochsenchwanz an Portwein-Sherrysauce*

Beilagen

*Fettuccini mit Zitronengras
Bäckerinkartoffeln
Flageolets
Reisnudeln
Gemüse der Saison*

Desserts

*Eisgekühlter Obstsalat in der Melone serviert
Cassata-Eis auf Fruchtmark
Amaretto Creme
Gemischtes Rohmilchkäsebrett mit Weintrauben*

Asia Buffet

31,00 € p. P.

Vorspeisen

Lachs mit Zitronengras-Chili

Turm von Rosé Crevetten mit süß-saurem Gemüse

Hähnchenbrust mit Paprikamousse gefüllt im Sesammantel

Terrine von grünem und weißem Spargel mit Salm

Saucen

Tropical-Frucht-Sauce, Tomaten-Joghurt-Sauce & rote-Curry-Sauce

Salate

Sojasprossensalat

Krautsalat mit Grapefruit

Papaya-Gurkensalat

Salat von dicken Bohnen mit Cherry-Tomaten

Eisbergsalat

Dressings

Thousand-Island-Dressing, Poppyseed & French-Dressing

Suppe

Chinesische Geflügelsuppe

mit gebackenem Ei und Gemüsestreifen

Hauptspeisen

Kleine Nester von Krabben

mit Gemüsestreifen an Hummer Chili-Sauce

Rinderhüftwürfel mit Frühlingszwiebeln,

Karotten, Paprika, Sellerie und Sojasprossen

Entengeschnetztes in süß-saurer Curry-Sauce

Beilagen

Duftreis

Chinesische Nudeln

Desserts

Lychie-Feigen-Tiramisu

Kokosnuss-Pudding mit Karamelsauce

Exotischer Fruchtsalat

Gegrillte Bananenspieße im Tempurateig auf Fruchtsauce

Schokoladentorte mit Bananenchips

Tec-Mex Buffet

29,50 € p. P.

Vorspeisen

*Hähnchenspieße in scharfer Sauce
Carpaccio von der rosa gebratenen Rindersteakhälfte
Krabben in Grapefruit gefüllt
Halbe Ananas mit Geflügelcocktail gefüllt
Räucherlachsroulade
Lammkeule in der Salzkruste*

Dips

Guracamole, Mais-Paprika, Zwiebel-Chili & Bohnendip, Käsecreme mit Rum

Brot und Chips

Maisbrot, Tortillas, Fladenbrot & Zwiebleflûte

Salatbuffet

*Zwiebeln
Kidney Bohnen
Mais
Gurken
Tomaten
Eisbergsalat
Linsensprossen
Gazpacho Salat*

Suppe

Chili con Carne

Hauptspeisen

*Gegrillte Chicken-Wings
Rinderwürfel-Spieß Cross-Fire
Seeteufelmedaillons in Kokosnußmilch*

Beilagen

*Idaho Potatoes mit Sauerrahm, Wedges-Kartoffeln, Mexico-Reis,
weißes Bohnengemüse, Maiskolben & Paprika-Chili-Gemüse*

Desserts

*Pfannkuchlein mit Ahornsirup
Kleine Käsewindbeutel
Jamaica-Mocca-Creme
Bananen-Rum-Mousse
Dattel-Schoko-Kuchen*