



**DREESSEN**

Gasthaus im Stiefel

## **Buffet 1**

### **Kalt**

Rheinischer Heringsalat mit Rindfleisch, Rote Bete und Kartoffeln

\*\*\*

Winzerplatte mit Sülze, Landjäger und geräuchertem Schinken

\*\*\*

Tomaten-Lauchsalat

\*\*\*

Schinkenröllchen mit Spargel

\*\*\*

Verschiedene frische Salate

\*\*\*

Halve Hahn mit Bonner Röttgelchen

### **Warm**

Döppeskooche

\*\*\*

Ofenfrischer Leberkäse mit süßem Senf

\*\*\*

Wurstschnecke auf Lauchgemüse

\*\*\*

Warmer Speckkartoffelsalat

### **Dessert**

Rotwein Creme

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce

**28,50 € pro Person**

## **Buffet 2**

### **Kalt**

Matjesfilet und Pfeffermakrelenfilets mit Meerrettich

\*\*\*

Tomatensalat mit Rauke und Ei

\*\*\*

Geflügelsalat mit Curry und Früchten

\*\*\*

Geräucherter Bauernschinken mit Essiggemüse

\*\*\*

Weißkohlsalat mit Speck

\*\*\*

Verschiedene frische Salate

\*\*\*

Käseauswahl mit Radieschen und Trauben

\*\*\*

Brot, Brötchen, Butter

### **Warm**

Passierte Linsencremesuppe

\*\*\*

Dicke Bohnen mit Kasseler

\*\*\*

Kleine Schweinehaxe auf Sauerkraut

\*\*\*

„Himmel un Ääd“

Gebratene Blut- und Leberwurst auf Apfel- Kartoffelstampf

### **Dessert**

Creme Brulee

\*\*\*

Rotwein Creme

**30,50 € pro Person**

## **Buffet 3**

### **Kalt**

Nudelsalat mit Pesto und Baby Tomaten

\*\*\*

Kartoffelsalat „ Gasthaus Im Stiefel “

\*\*\*

Räucherlachsplatte mit Sahnemeerrettich

\*\*\*

Roastbeef kalt, rosa gebraten mit Sauce Remoulade

\*\*\*

Rheinisches Tartar mit Zwiebeln und Essiggurkenwürfel  
garniert mit Kapern und Sardellenfilet

\*\*\*

Verschiedene frische Salate

\*\*\*

Internationale Käseauswahl

\*\*\*

Laugengebäck, Brot und Butter

### **Warm**

Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet mit Gemüsestreifen und Weißweincrémesauce

\*\*\*

Tafelspitz mit Meerrettichsauce

\*\*\*

Rheinischer Sauerbraten in Rosinen- Mandelsauce

\*\*\*

Rotkohl, Klöße, Dampfkartoffeln

### **Dessert**

Tiramisu

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce

**34,50 € pro Person**

## **Buffet 4**

### **Kalt**

Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich

\*\*\*

Griechischer Brotsalat mit Fetakäse

\*\*\*

Marinierte Zucchini und Auberginen

\*\*\*

Gnocchi Salat mit Lauch und Paprika

\*\*\*

Parmaschinken mit Melonenspalten

\*\*\*

Kirschtomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum

\*\*\*

Garnelencocktail in der Baby-Ananas

\*\*\*

„Pollo Tonato“

Gekochte Hühnchenbrustscheiben in Thunfischsauce

\*\*\*

Internationale Käse Auswahl, Laugengebäck, Brötchen, Brot und Butter

### **Warm**

Tomatencremesuppe

\*\*\*

Tranchen vom pochiertem Lachs mit Gemüsestreifen in Limonen-  
Liebstöckelsauce

\*\*\*

Krustenbraten vom Schweinerücken in dunkler Biersauce und Apfelrotkohl

\*\*\*

Schweinefilet Medaillons in Pfeffer- Cognacrahmsauce

\*\*\*

Serviettenknödel, Kartoffelgratin, Dampfkartoffeln

### **Dessert**

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

\*\*\*

Rotwein Creme

\*\*\*

Schokoladenmousse

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce

**43,50 € pro Person**