



Büffet 1

Kalt

Rheinischer Heringssalat 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 Röggelchen

Warm

Döppeskooche

Ofenfrischer Leberkäse mit süßem Senf

Wurstschnecke auf Lauchgemüse

Warmer Speckkartoffelsalat

Dessert

Rotwein Creme

Rote Grütze mit Vanillesauce

32,50 € 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

35,50 € 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 Pfannekuchenstreifen

Gebratenes Zanderfilet mit Gemüsestreifen und Weißweincrèmesauce

Tafelspitz mit Meerrettichsauce

Rheinischer Sauerbraten in Rosinen- Mandelsauce

Rotkohl, Klöße, Dampfkartoffeln

Dessert

Tiramisu

Rote Grütze mit Vanillesauce

38,50 € 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

„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

47,50 € pro Person