



Buffetbausteine für Gruppen ab 30 Personen

Stellen Sie sich Ihr Wunschbuffet selbst zusammen und wählen Sie aus unserem gesamten Sortiment die passenden Speisen für Ihre Veranstaltung.

Kalte Salate

Rheinischer Heringsalat / Rindfleisch / Rote Beete / Kartoffeln	(3,45€/Person)
Kirschtomaten / Kirschmozzarella / Basilikumpesto	(3,00€/Person)
Kartoffelsalat / Speck / Zwiebeln	(3,45€/Person)
Bauernsalat / Fetakäse	(3,75€/Person)
Gurkensalat / Dill-Joghurt-Dressing	(2,90€/Person)
Krautsalat / Paprika / Karotten	(3,00€/Person)
Blattsalate / Stiefeldressing / verschiedene Toppings	(3,50€/Person)

Kalte Vorspeisen

Rosa gebratenes Roastbeef / Sauce Remoulade	(5,20€/Person)
Mini-Schweineschnitzel / Mini-Frikadellen	(5,00€/Person)
Auswahl von Räucherfischen / Senf-Dill-Sauce	(6,50€/Person)
Halver Hahn / Bonner Röttgelchen / Butter / Senf / Zwiebeln	(4,10€/Person)
Internationale Käseauswahl / Weintrauben	(4,50€/Person)
Brötchen / Laugengebäck / Brot / Butter	(2,95€/Person)



Warme Speisen

Suppen

Rheinische Kartoffelsuppe mit Mettwurstscheiben und Speck	(6,00€/Person)
Tomatencremesuppe	(5,00€/Person)

Hauptgänge

Fisch

Gebratenes Zanderfilet	(10,80€/Person)
Gebratenes Buntbarschfilet / Basilikumsauce	(10,00€/Person)

Fleisch

Himmel un Ääd / Gebratene Blut- und Leberwurst / Schmelzzwiebeln	(8,50€/Person)
Ofenfrischer Leberkäse	(6,50€/Person)
Rheinischer Sauerbraten vom Rind / Rosinen / Mandeln / Apfelkompott	(10,80€/Person)
Haugemachtes Rindergulasch mit buntem Gemüse	(10,80€/Person)
Döppeskooche / Speck/ Apfelkompott	(9,30€/Person)
Braten vom Schweinefilet / Pfefferrahmsauce	(10,50€/Person)

Vegan / Vegetarisch

Linsen- Gemüse-Curry	(7,40€/Person)
Kartoffelgulasch / Sellerie / Möhren / Pilze / Paprika / Zwiebeln	(8,00€/Person)
Käsespätzle / Schmorzwiebeln	(7,50€/Person)

Gemüse

Rahmsauerkraut separat – passend zum Zanderfilet	(2,10€/Person)
Gemüseragout separat – passend zum Buntbarschfilet	(2,50€/Person)
Zwiebelgemüse separat – passend zum Schweinefilet	(1,50€/Person)
Apfelrotkohl separat – passend zum Sauerbraten	(2,40€/Person)

Sättigungsbeilagen

Kartoffelklöße	(2,10€/Person)
Salzkartoffeln	(2,10€/Person)
Spätzle	(2,10€/Person)
Kräuterkartoffeln	(2,10€/Person)
Kartoffelstampf	(2,10€/Person)

Dessert

Ragout von Waldbeeren / Vanillesauce	(2,75€/Person)
Crème Brûlée	(3,20€/Person)
Tiramisu	(3,00€/Person)
Apfelstrudel / Vanillesauce	(2,50€/Person)
Schokoladenmousse / Mandeln / Honig	(3,75€/Person)

