



**VORSPEISEN:**

frischer pochiertes Salm mit Cocktailsoße und frischen Krabben	ganz	82,50 €
	Kg.	46,50 €
Hummercocktail	Kg.	77,50 €
Shrimpscocktail	Kg.	39,50 €
Creab-Meat Cocktail	Kg.	26,50 €
französische Pasteten mit und ohne Teigmantel		
Gemüseterrine	Kg.	32,50 €
Wildterrine	Kg.	42,50 €
Ententerrine	Kg.	42,50 €
Fischpasteten	Kg.	47,50 €
Filetpastete	Kg.	72,50 €
marinierte Entenbrust	Kg.	42,50 €
geräucherte Gänsebrust	Kg.	43,50 €
Frischer Hummer ausgelöst mit Cocktailsoße	St. ca.	42,00 €
Vietello Tonato	Portion	6,50 €
Mozarella mit Tomate und Basilikum in Olivenöl	Portion	2,85 €
bunt gem. Fischplatte mit		
norw. Rauchlachs	Kg.	65,00 €
ger. Aalfilet	Kg.	70,00 €
Forellefilet	St.	2,85 €
Lachsforelle	Kg.	30,00 €
Graved Lachs	Kg.	65,00 €
Striemel Lachs	Kg.	55,00 €
Antipastoteller	Portion	6,00 €
Parmaschinken mit Melone	Portion	5,50 €
Carpaccio	Portion	7,50 €
Quiche Lorraine	Portion	5,00 €
Lauchtorte	Portion	4,50 €
Zwiebelkuchen	Portion	4,00 €
div. Aufläufe		
Nudel,- Gemüse,-Kartoffel,- Spinat	Portion	4,50 €

## SUPPE UND TERRINEN

Spargelcremesuppe	Portion	4,50 €
frische Frühlingssuppe	Portion	4,50 €
Tomatensuppe	Portion	3,50 €
Gulaschsuppe	Portion	4,50 €
deftige Erbsen,-Linsen,-Bohnen oder Kartoffelsuppe	Portion	3,50 €
Lauchcremesuppe	Portion	4,50 €
geb. Ochschwanzsuppe	Portion	5,00 €
Hummercremesuppe	Portion	8,50 €
Steinpilzcremesuppe	Portion	5,50 €

Sauerkrauteintopf		
Möhreneintopf		
Weißkohleintopf		
Bohneneintopf		
Grünkohleintopf etc.	Portion	5,00 €

## KALTE HAUPTSPEISEN:

Rehrücken ausgelöst		
mit Preiselbeerbirnen und Sauce Cumberland ( Tagespreis )	ganz	110,00 €
	bis	130,00 €

bunte Filetplatte dekoriert mit frischen fürchten und verschieden Soßen serviert		
frischem Angusfilet	Kg.	80,00 €
frischem Kalbsfilet	Kg.	80,00 €
frischem Schweinefilet	Kg.	55,00 €
frsiche franz. Entenbrust	Kg.	50,00 €
Hähnchenbrustfilet	Kg.	19,50 €

Kalbsrücken mit Kräutersahnesoße	Portion	13,50 €
gefülltes Kasseler mit Trockenobst	Portion	8,00 €
gebackene Putenbrust mit frischem Obst und Preiselbeersahne	Portion	7,00 €
Kräuterroastbeef mit frischen Kräutern und pikanten Soßen	Portion	12,00 €

### **WARME HAUPTSPEISEN:**

Geschnetzeltes Kalbfleisch "Züricher Art" mit frischen Champignonköpfen in Weißweinrahmsauce	pro Person	15,00 €
"Riz Casimir" zartes Kalbfleisch in würziger Curry-Rahmsauce	pro Person	14,50 €
Flugentenbrust "Don Zoilo" französische Flugentenbrust in delikater Sherry-Rahmsauce mit Weichselkirschen	pro Person	13,50 €
Riesenscampis in Dillrahmsauce	pro Person	19,50 €
Kalbsfilet in Morchelrahmsauce	pro Person	19,50 €
Schweinefilet in Morchelrahmsauce	pro person	14,50 €
Burgundersaftschinken	pro Person	8,50 €
Kalbfleischragout in Estragonsoße mit frischen Kräutern	pro Person	13,50 €
Boeuf Nicoise – französischer Rindfleischtopf mit Tomaten und Oliven	pro Person	13,50 €
Coq au vin – aus frischen Bresse-Pouarden mit Weißwein und Champignons	pro Person	10,00 €
Fischragout aus frischen Seefischen und Garnelen in leichter Dill-Sahnesauce	pro Person	18,50 €
Rehrückenfilet in Pfifferlingrahmsauce	pro Person	24,50 €
Rinderfilet in Pfifferlingrahmsauce	pro Person	19,50 €
Gänsebrust in Maronensauce	pro Person	14,50 €
Zitronenhühnchen in Sesamsauce	pro Person	8,50 €
Schweinefilet in Pommerysenfsauce	pro Person	11,00 €
Krustenschinkenbraten	pro Person	7,50 €
Kassler gefüllt mit Zwiebel,- oder Mettfarce	pro Person	7,50 €
Putengeschnetzeltes in Curryrahmsauce	pro Person	7,50 €

## **BEILAGEN**

frische hausgemachte Butterspätzle	Portion	1,85 €
Kartoffelgratin	Portion	1,85 €
Mandelkroketten	Portion	2,20 €
Butterreis	Portion	1,50 €
Bergischer Kartoffelsalat warm	Portion	2,50 €
Schupfnudeln	Portion	1,85 €
Herzoginkartoffeln	Portion	1,85 €
Pöttgesärpel	Portion	2,85 €
bunte Salatvariation mit Dressing	Portion	3,50 €
div. Gemüsesorten z.B. Broccoli, Blattspinat, Zuckerschoten, Mangold etc.	Portion	2,75 €

## **SALATE:**

Waldorfsalat	Kg.	16,50 €
Apfel-Lauchsalat	Kg.	17,00 €
Gemüsesalat mit Pfifferlingen	Kg.	25,00 €
Geflügelsalat	Kg.	22,00 €
Broccoli – Schinkensalat	Kg.	19,50 €
Reissalat	Kg.	18,50 €
Nudelsalat	Kg.	15,00 €
Fleischsalat	Kg.	14,50 €
Kartoffelsalat	Kg.	14,50 €
Krautsalat	Kg.	13,50 €
Eiersalat	Kg.	15,50 €
Sahnheringsfilet	Kg.	17,50 €
Matjessalat	Kg.	18,50 €
Heringssalat	Kg.	16,50 €
Heringstipp	Kg.	16,50 €

### **DESSERTS:**

div. Käsespezialitäten	Portion	4,50 €
Mousse au Chocolat schwarz oder weiß	Portion	3,50 €
frische Himbeermousse	Portion	3,50 €
Reis Trautmannsdorf mit frischen Früchten und Cassissoße	Portion	2,85 €
Rote Grütze mit Vanillesoße	Portion	2,75 €
frische Orangen,- oder Zitronencreme mit Likör	Portion	3,50 €
frische gemischte Beeren	Portion	5,00 €
Pflaumentrifel	Portion	4,50 €
Mascarponecreme	Portion	3,00 €
Trüffel-Eierliqueur Parfait	Portion	4,00 €
Weinschaumcreme	Portion	4,00 €
frischer Obstsalat	Portion	4,00 €
bay. Creme mit Fruchtmark	Portion	3,50 €
Tira mi su	Portion	4,50 €
Eisbombe	Portion	3,00 €

### **frische Kuchen aus eigener Herstellung**

Apfeleierlikörtorte	Torte	24,00 €
Schmandtorte	Torte	24,00 €
Hannchen-Jensen-Torte	Torte	24,00 €
Buttercremetorte	Torte	30,00 €
Sahnetorten mit verschiedenen Früchten	Torte	24,00 €
Schokoladentorte	Torte	33,50 €
Käsekuchen	Torte	24,00 €
frische Obsttorte	Torte	22,50 €
Obststreuselkuchen	Platte	23,50 €

### **ZUM SEKTEMPFANG:**

Fischcanapees mit Lachs, Aal, Shrimps oder Forelle	St.	2,50 €
Aufschnitt,- und Käsecanapees	St.	1,75 €
Pastetencanapees	St.	2,00 €

als Fingerfood

Spiesschen mit Minimozzarella und Minitomaten	Stück	1,00 €
Parmaschinken auf Grissinistange gerollt	Stück	1,00 €
Gebäckörtchen mit Feigensenfkäse	Stück	0,75 €
Pflaumen im Speckmantel	Stück	0,50 €
Schweinefiletmedaillons auf Salat mit Relish	Stück	2,50 €
Schlangengurkenscheibe mit Frischkäse	Stück	1,00 €
Gebäckörtchen mit Krabbenscocktail,-oder Dill	Stück	2,00 €
Hänchenbrustecken mit Chutney	Stück	2,00 €
süße Törtchen mit frischen Beeren	Stück	2,00 €

## **BUFFETVORSCHLÄGE:**

### **ITALIENISCHES BUFFET:**

Schinken und Salamiteller

Antipasto - Aritschoken, Pilze, versch. Paprika und Oliven mit frischen Kräutern und Olivenöl

Mozarella mit frischem Basilikum, Strauchtomaten und kaltgepresstem Olivenöl

Frutti di Mare - Cocktail aus Tintenfisch, Krabben, Muscheln und frischem knackigem Gemüse

Hummerkrabben mit Basilikum frisch abgekocht, mariniert in Limettensaft

Vitello Tonnato - Kalbsnuß in Thunfischsoße mit Kapern

Kalbssteak mit Salsa verde gebraten mit üppiger Kräutersoße

oder

Zitronenhühnchen - Bruststück gebraten mit Zitronenmelisse und -saft gewürzt

oder

Saltimbocca, Kalbsschnitzel mit Salbei

ital. Käsespezialitäten

Tira mi su

oder

Mascarpone-Creme mit frischen Beeren

Preis komplett pro Person 39,00 €

### **FRANZÖSISCHES BUFFET:**

Edelfisch-Terrine aus Lachs, Forelle und feinen Gemüsen dazu Champagner-Sauce

Bouillabaisse - gut gewürzter Fischeintopf

Kräuterfilet - luftgetrocknetes Fleisch mit Prov. Kräutern gewürzt, hauchdünn geschnitten  
und mit Olivenöl angemacht

Gänselebermedaillons getrüffelt

Orangen - Enten in Bruststücke zerlegt, fruchtig gewürzt und im Ofen gebraten

Lamm - Ragout mit Möhren in kräftiger Rosmarinsoße

Salat von Haricots Verts in leichter Vinaigrette

Zuckerschoten-Salat mit frischen Gemüsen, kurz blanchiert, in leichter Knoblauchmayonaise

französische Rohmilchkäsespezialitäten

Mousse au Chocolat

Preis komplett pro Person 39,00 €

**Brunschbuffett:**

bunt gemischte Fischplatten  
mit Rauchlachs und Striemellachs  
dazu Cocktail,- und Senfsoße

gemischte Antipastoplatte

Carpaccio vom Bündner Fleisch  
Bündner Fleisch mit Olivenöl, Aceto Balsamico und Parmesankäse

gemischte Platte mit rohem Schinken und Salami

gem. ital. Salat mit Hummerkrabben

frisch gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remoulade

Waldorfsalat

frische Tomatensuppe

hausgemachter Lauchkuchen

Käsespezialitäten

frischer Obstsalat mit Espressocreme

Himbeerbaiser

Brot und Butter

pro Person 29,50 €

## Geburtstagsbuffett

pochierter Salm mit Cocktailsoße  
bunt gem. Salat mit Vinaigrette und Joghurtsoße  
bunt gem. Antipasti  
Vietello Tonnato ( gegartes Kalbfleisch in Thunfischsoße )  
Büffelmozzarella mit Tomaten, frischem Basilikum, Olivenöl und Aceto Balsamico  
marinierter frischer weißer und grüner Spargel  
Chinakohlsalat  
griechischer Schafskäsesalat

Schweinefilet in Pommerysenfsoße  
oder  
Rindfleischtopf provencale mit Oliven und Tomaten  
frisch gebackener Krustenbraten  
Prinzeßböhnchen mit Speckwürfeln  
Blattspinat mit Pinienkernen  
hausgemachtes Kartoffelgratin  
Butterspätzle

gem. kleine Käseplatte

pro Peron 28,50 €



## Neujahrsbuffet

pochierter Salm mit Cocktailsoße  
bunt gemischte Fischplatten  
mit Rauchlachs, Striemellachs, Aalfilet und Forellen  
mit Senfsoße und Sahnemeerrettich  
Shrimps in Dillsahnesoße oder Cocktailsoße  
gefüllte Sardinen

gemischte Antipasto  
frisch gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße  
marinierte Entenbrustfilet  
Kalbfleisch und Wildpastete in Teigmantel mit Cumberlandsoße

Kalbssaltimbocca mit Parmaschinken und Salbei  
Gratin von Tomate und Zucchini  
Pöttgesärpel

Chinakohlsalat  
Tutensiemesalat mit Olivenöl und Aceto Balsamico  
Mozarella-Cherrytomatensalat  
Tessinier Nudelsalat  
Schafskäsesalat mit Oliven und Paprika

bunte Käsevariationen  
Mousse au chocolat  
Himbeer-Sahne-Baiser  
Tira mi su  
Bayrische Creme mit Brombeermaek  
Panna cotta mit Mangomark

Brot und Butter

pro Person 29,50 €

### **Vorschlag I.**

pochierter Lachs mit Cocktailsoße  
bunter gemischter Salat mit Joghurtsoße und Vinaigrette  
Kalbfleisch und Wildpastete in Teigmantel mit Cumberlandsoße

Schweinefilet in Pommerysenfsoße  
hausgemachter Krustenbraten mit verschiedenen Senfsorten  
oder  
Putengeschnetzeltes in Curryrahmssoße  
bergischer warmer Kartoffelsalat mit Schinkenstückchen und Zwiebeln  
Butterspätzle  
Prinzeßböhnchen und gebratene Möhren

Himbeerbaiser  
Mousse au chocolat mit Vanillesoße

Preis pro Person 23,50 €

### **Vorschlag II.**

Carpese nach Art des Hauses  
Carpaccio von Bressaolaschinken mit Olivenöl, Aceto Balsamico und Parmesankäse  
gemischte Antipasti mit Oliven, gebratenen Paprika, Zucchini etc.

Kalbsinvoltini mit Blattspinat, Pinienkernen und getr. Tomaten gefüllt  
Lachsfilet gebraten auf Wirsingblatt

hausgemachtes Kartoffelgratin  
frische Gnocchi  
Rucculasalat mit Olivenöl, Aceto Balsamico und Parmesankäse

Tira mi su  
Mascarponecreme mit frischen Beeren

Preis pro Person 29,50 €

### **Vorschlag III.**

bunt gemischte Canapees und Fingerfood

an Canapees:

Lachs, Shrimps, Roastbeef, Krustenbraten, franz. Weichkäse,  
Preiselbeerpastete etc.

an Fingerfood:

Salami-Trüffelspieße,  
Datteln,- und Pflaumen im Speckmantel,  
gefüllte Kirschaprika auf Minitoast,  
Capresespießchen,  
Blätterteigtörtchen mit Feigensenfkäse  
Blätterteigtörtchen mit Shrimpscocktail  
Hummerkrabben auf Limettenscheibe  
Schweinefiletmedaillons mit Relish  
Hähnchenbrust mit Mangochutney  
Melonenecken mit Parmaschinken

Preis pro Person 21,00 €

zusätzlich

Minigebäcktörtchen mit Mascarponecreme und frischen Beeren á 1,50 €