

Buffetvorschläge

Buffet 1

Geräucherter Lachs, Geräucherte Forellenfilets
Krabbencocktail, Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel
Bunte Salate der Saison

Rindfleischsuppe
mit Nudeln und Markklößchen

Kleine Rinderrouladen
Putensteaks mit Früchten in Currysauce
Schweinefilets mit frischen Champignons in Rahmsauce
Kleine Schnitzel und Frikadellen

Gemischte Gemüseplatte

Kroketten, Pommes frites, Kartoffelgratin, Reis

Eisbombe, Frischer Obstsalat mit Vanillesauce
Tiramisu, Weißweincreme
Buntes Käsebrett mit Brot und Butter

EUR 25,90 pro Person

Buffet 2

Tomate – Mozzarella, Roher Schinken auf Melone
Geräucherte Makrele, geräucherter Lachs
Entenbrust auf Waldorfsalat, Bunte Salate der Saison
Hühnersuppe mit Eierstich

* * *

Rinderfilet mit Pfeffersauce
Schweinefilets mit frischen Champignons in Rahmsauce
Lachsfilet auf Blattspinat
Putengeschnetzeltes mit Paprikasauce
Gemischte Gemüseplatte
Kroketten, Gnocci, Pommes frites, Spätzle

* * *

Geeister Cappuccino, Himbeercreme
Mousse au chocolate, Rote Grütze mit Vanillesauce

Zur späteren Stunde:

Buntes Käsebrett mit Brot und Butter
Frisches Mett, Kleine Frikadellen

EUR 28,50 pro Person

Buffet 3

Rosa Roastbeef, Anti – Pasti
Gebratene Riesengarnelen mit Aioli
Variation von geräucherten Fischen
Palatschini gefüllt mit Schinken, Lauch und Käse
Brokkolisalat, Griechischer Bauernsalat, Mediterraner Nudelsalat

Kalbsbraten in Cognacrahm
Geflügelspieße mit Paprika
Schweinefilet im Speckmantel mit Pfeffersauce
Zanderfilet mit Weißweinsauce
Gemischte Gemüseplatte

Bandnudeln, Rösti, Bratkartoffeln, Gemüsereis

Herrencreme, Joghurt – Mango – Terrine
Crème Caramel, Himbeerparfait

EUR 29,00 pro Person

Buffet 4 (winterlich)

Geräucherte Hähnchenbrust mit Holundersauce

Geräucherte Fischvariation

Wilschweinpastete mit Cumberlandsauce

Pilzsalat „Försterin“, Rotkraut – Apfel – Salat

Waldorfsalat, Krautsalat

Kürbiscremesuppe

Geschmorter Gänsebraten

Schweinefilets unter der Dijon – Senf – Kruste

Hirschgulasch

Roastbeef mit Pfifferlingrahm

Rotkohl, Wirsing

Kartoffelklöße, Spätzle, Kroketten, Schupfnudeln

Pflaumen – Zimt – Parfait, Bratapfel mit Vanillesauce

Lebkuchenmousse, Schneebällchen (Weiße Mousse im Kokosmantel)

EUR 30,90 pro Person

Buffet 5 (bayrisch)

Wurstplatte

(Schweinskopfsülze, Braten, Kasseler,
Hausmacher Blut-, Leber- und Mettwurst, frisches Mett)

Krautsalat, Bayrischer Wurstsalat

Kartoffelsalat

Brot und Brezeln mit Butter und Schmalz

Leberknödelsuppe

Mini Schweinehaxen

Tafelspitz mit Meerrettichsauce

Schweinekrustenbraten

Bratwürstchen und Weißwürste

Bayrischkraut, Wirsing

Käsespätzle, Semmelknödel, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln

Bayrischcreme, Topfenknödel

Kaiserschmarrn, Bunte Eisplatte

Zur späteren Stunde:

Käse- Schinkenplatte mit Brot und Butter

EUR 25,50 pro Person

Canapés

mit Lachs	EUR 2,00 / Stück
mit Forelle	EUR 2,00 / Stück
mit Matjes	EUR 2,00 / Stück
mit Schinken	EUR 1,50 / Stück
mit Käse	EUR 1,50 / Stück
mit Mett	EUR 1,50 / Stück
mit Roastbeef	EUR 1,50 / Stück
mit Salami	EUR 1,50 / Stück

**Gasthof-Hotel
Willmeroth**



Hotel Maueler Hofbräu GmbH (Gasthof Willmeroth)

Preschlin – Allee 11, 51570 Windeck

Telefon: 02292 / 91330 Fax: 02292 / 913333

info@gasthof-willmeroth.de www.gasthof-willmeroth.de

Mittwoch – Ruhetag –