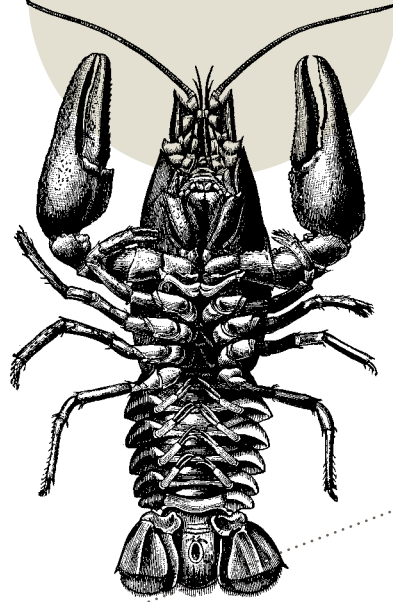


BUFFETS



Dies sind unsere aktuellen Buffets. Das Classic Buffet bieten wir Ihnen ganzjährig an, die Grillbuffets im Sommer. Zusätzlich besprechen wir gerne etwa 8 Wochen vor Ihrer Veranstaltung ein saisonales Buffet.

Sollten Sie trotzdem nicht das finden, was Sie suchen, stellen wir in Absprache mit Ihnen auch gerne ein komplett individuelles Buffet zusammen.

CLASSIC BUFFET
40€
PRO PERSON



Brotauswahl von Fassbender
2-erlei hausgemachte Dips

VORSPEISEN IM WECK-GLAS

1. Caesar Salad
Romanasalat / Croutons / Parmesan /
knuspriger Bacon
2. Salat von der gegrillten Paprika
Oliven / Basilikum / geröstete Pinienkerne
3. Rote-Bete-Apfel-Salat
Feta / Rucola / Sonnenblumenkerne

HAUPTGÄNGE

1. Fisch des Tages *gebraten*
Rahmblattspinat / geschmolzene Kirschtomaten /
Petersilienkartoffeln
2. Geschmorte Rinderschulter
Erbsen & Möhren in Rahm /
Knoblauch-Kartoffel-Stampf / Rotweinjus
3. Saisonale Tortelloni
Zucchini / Rucola / Grana Padano

DESSERT IM WECK-GLAS

1. Mousse von der Zartbitter-Schokolade
Himbeermark / Tonkabohne
2. Joghurt-Creme
Vanille / Limettenschale / Sauerkirschen
3. Exotischer Fruchtsalat
Passionsfrucht / geröstete Kokosflocken

SOMMERBUFFET
40€
PRO PERSON



Brotauswahl von Fassbender
2-erlei hausgemachte Dips

VORSPEISEN

1. Büffelmozzarella / bunte Tomaten / Basilikumpesto / Olivenerde
2. Pflücksalat / grüner Spargel / geröstete Kerne
3. Cous Cous-Salat / Minze / Petersilie / Fenchel
4. Gebeizter Lachs / Dill-Senfsauce / Pumpernickel / rote Zwiebeln

HAUPTGÄNGE

1. Gebratener Fisch des Tages / Rahmblattspinat / Nussbutterkartoffeln
2. Marinierte Hähnchenbrust / Ratatouille-Gemüse / Basmatireis
3. Ricotta-Ravioli / geschmolzene Kirschtomaten / Rucola

DESSERT

1. Schokoladenmousse / Vanille / Beeren
2. Exotischer Obstsalat / Imkerhonig
3. Joghurt-Creme / Tonkabohne / Limette / Blaubeeren

VORSPEISEN | 4 ZUR WAHL

1. Salat von der geschmorten Paprika / Taggiasca Oliven / Pinienkerne
2. Büffelmozzarella / bunte Tomaten / Basilikumpesto / Olivenerde
3. Zitrus-gebeizter-Lachs / gepickelte rote Zwiebel
4. Gazpacho Andaluz / Rauchmandel / Croutons
5. Rosa gebratenes Roastbeef / Sauce Tartare / Fenchelsalat
6. Bruschetta / Oliventapenade / Tomate / Basilikum
7. Garnelen / Cocktailsauce / Romanasalat

SOMMERBUFFET
50€
PRO PERSON

* Immer dabei
bunte Brotauswahl von Fassbender
/ 3 Dips: Frischkäse-Paprika / Rote Bete / gelbe Linsen

HAUPTGÄNGE

Hauptkomponenten | 3 zur Wahl

1. Duroc Schweinerücken / Pommery Senfsauce
2. gebratene Maishähnchenbrust / Champignon-Rahm
3. Schulterscherzel vom Bio Rind
4. Saltimbocca vom Eifeler Schweinefilet
5. Rosa gebratenes Roastbeef (live aufgeschnitten + 5 €) / Kräuterbutter
6. Wolfsbarschfilet
7. Lachsforellenfilet

Gemüsebeilagen | 2 zur Wahl

1. Ratatouille-Gemüse
2. Blattspinat
3. Zucchini-Tomaten-Gemüse
4. Vichy-Karotten

Sättigungsbeilage | 2 zur Wahl

1. Rosmarinkartoffeln
2. Basmatireis
3. Kartoffelgratin
4. Nussbutterkartoffeln

Vegetarischer Hauptgang | 1 zur Wahl

1. Thai-Gemüse-Curry / Jasminreis (vegan)
2. Spaghetti / grüner und weißer Spargel / Kerbel / Grana Padano (bis Ende Juni)
3. Spaghetti / Pfifferlingsrahm / Rucola / Grana Padano (ab Juli)
4. Lasagne / Paprika / Zucchini / Tomate

DESSERT | 4 ZUR WAHL

1. Erdbeeren / grüner Pfeffer / Vanillesahne
2. Exotischer Obstsalat / Imkerhonig / Aniskresse
3. Joghurt-Creme / Tonkabohne / Limette / Blaubeeren
4. Mascarpone / Saisonale Beeren / Kakaopulver
5. Mousse au Chocolat / Meersalz / Himbeeren
6. Panna Cotta / Passionsfrucht

GRILLBUFFET
40€
PRO PERSON



BEILAGEN [4 WÄHLBAR]

1. Bunte Blattsalate / Rohkostsalate / Hausdressing
2. Kartoffel-Gurken-Salat
3. Toskanischer Pastasalat
4. Mediterraner Brotsalat
5. Orientalische Cous-Cous / Fenchel
6. Caprese / Strauchtomaten / Büffelmozzarella / Basilikum

VOM GRILL [3 WÄHLBAR]

1. Frische Metzger Bratwurst
2. Hähnchenbrust „Botanical“
Zitronen-Kräuter-Marinade
3. marinierte Schweinenackensteaks
(Filet gegen 3 € p.P. Aufpreis)
4. Rinderhüftsteaks
(Filet gegen 4 € p.P. Aufpreis)
5. Fisch des Tages *in der Folie gegart*
(ganze Dorade / Forelle gegen 3 € p.P. Aufpreis)

* Immer dabei
bunte Brotauswahl von Fassbender
/ 3 Dips: Frischkäse-Paprika / Rote
Bete / gelbe Linsen

Für den Fall schlechten Wetters
müsste eine Buffetalternative
besprochen werden.
Die Entscheidung wird 3 Tage vor
Veranstaltung mit dem Gastgeber
besprochen.

WARME BEILAGEN [2 WÄHLBAR]

1. Fetapäckchen mit bunten Kräutern
2. Folienkartoffel mit Kräuterquark
3. Rosmarinkartoffeln
4. Maiskolben
5. gegrilltes Gemüse

DESSERT [3 WÄHLBAR]

1. Schokoladenmousse mit
marinierten Beeren
2. Bunter Obstsalat / Passionsfrucht /
geröstete Kokosflocken
3. Griechischer Joghurt / Tonkabohnen /
Pfirsich
4. Mascarpone / Mandarine / Crumble
Minzpesto
5. Beerencrumble

IMMER DABEI

Kleine Brotauswahl von Fassbender
gesalzene Butter / Olivenöl

„ON THE TABLE“

3 € / STK.

1. Grüne & schwarze Oliven
2. Focaccia Sticks / Aioli / Basilikum Pesto
3. Prosciutto di San Daniele / Grissini (+ 1 €)

„AUF DIE HAND“ / HAPPY SPOON ODER TELLER

4 € / STK.

1. Rosa gebratenes Roastbeef / Remoulade
2. Rota Paprikamousse / gelber Paprikasud
3. Ziegenkäse / Honig / Thymian / Pumpernickel
4. Bresaola / Rucola / Grana Padano / Balsamico
5. „Kölsche Canape“ / Flönz / Zwiebelbrot /
karamellisierte Apfel / Röstzwiebel
6. Orientalischer Couscous / Minze / Petersilie
Rosine & Mandel (vegan)
7. Büffelmozzarella / bunte Kirschtomaten / Basilikum
8. Kalbsfrikadelle / Kartoffel-Gurken-Salat / Pommery Senf
9. Ceviche vom Thunfisch / rote Zwiebeln / Chili /
Koriander / Gurke / Limette (+ 1€)

„KLEIN ABER OHO“ / WARM AUF DEM TELLER

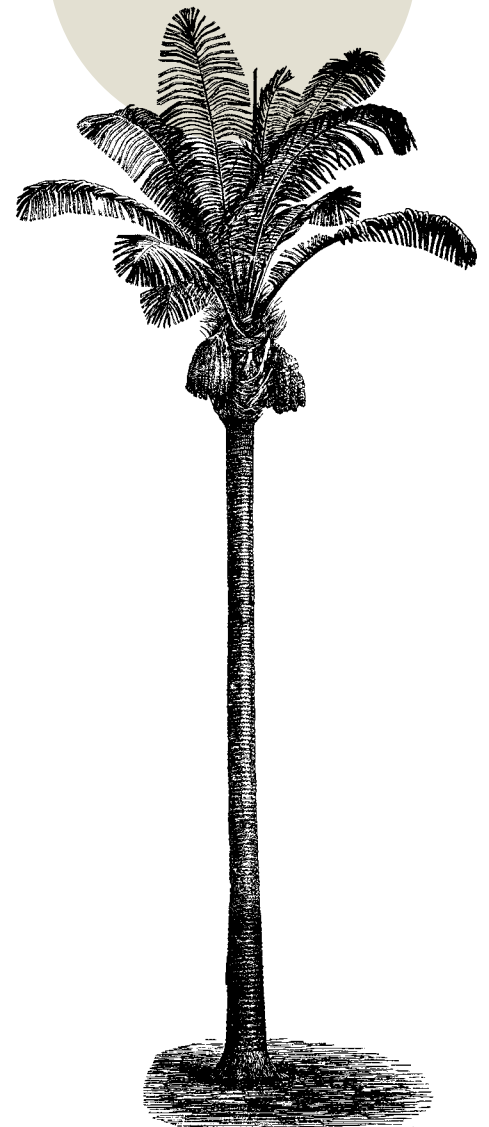
5 € / STK.

1. Rinderkraftbrühe / Portwein / Schnittlauch (4€ / Stk.)
2. Spanferkelfilet / Wirsing / Sherryrahm
3. Lachsforelle / junger Spinat / Safran-Beurre-Blanc
4. Rosa Wachtelbrust / Tomaten-Thymian-Confit
5. Geschmorte Paprika
Zucchini / getrocknete Tomate /
alter Balsamico

FRAGEN SIE AUCH
NACH UNSEREM
SAISONALEN
FINGERFOOD:

ES LOHNT SICH!

FLYING
FINGERFOOD



SÜSSE HÄPPCHEN
3 € / STK.

1. Schokoladen-Brownie
2. Saisonale Mousse
3. Obstsalat

WIR SIND IHNEN
NOCH NICHT
KREATIV GENUG?

KEIN PROBLEM!
GERNE KREIERT IHNEN
UNSER CHEFKOCH
EIN MENÜ GANZ NACH
IHREM GESCHMACK!

