

HERZLICH WILLKOMMEN

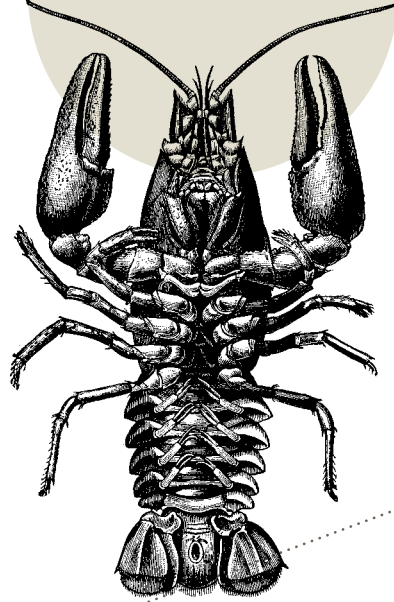
IHR EVENT
IM NEES



ne
es

BAR CAFÉ RESTAURANT

BUFFETS



Unsere folgenden Buffets stehen im Laufe der Jahreszeiten: Frühling, Sommer, Herbst & Winter.

Wir starten mit unserem Flying Buffet - perfekt zum Sektempfang mit einer kleinen Auswahl oder opulent als buntes 3-Gang mit verschiedenen Vorspeisen, warmen Hauptgängen und Desserts.

Dicht gefolgt von unserem beliebten Grillbuffet, das wir von Frühjahr bis Herbst anbieten.

Danach kommen unsere vegetarischen, klassischen und Spezial-Buffets. Wir bieten Ihnen eine große Auswahl.

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

— FLYING BUFFET —

„ON THE TABLE“

3 € / STK.

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

„AUF DIE HAND“ / HAPPY SPOON ODER TELLER

4 € / STK.

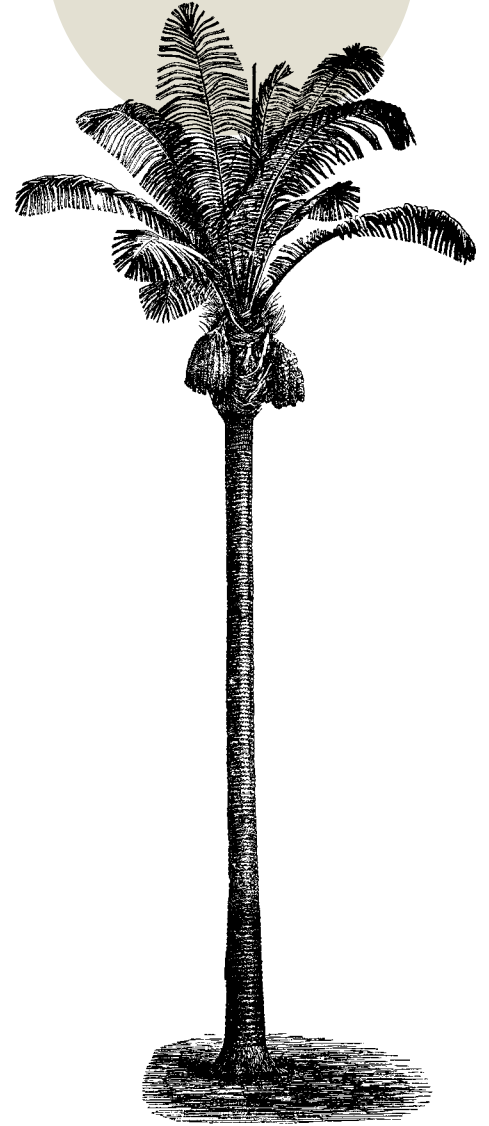
1. Rosa gebratenes Roastbeef / Remoulade
2. Rota Paprikamousse / gelber Paprikasud
3. Ziegenkäse / Honig / Thymian / Pumpernickel
4. Bresaola / Rucola / Grana Padano / Balsamico
5. „Kölsche Canape“ / Flönz / Zwiebelbrot / karamellisierter Apfel / Röstzwiebel
6. Orientalischer Couscous / Minze / Petersilie 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 / Brunoise / 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

FLYING
FINGERFOOD



SÜSSE HÄPPCHEN

3 € / STK.

1. Schokoladen-Brownie / saisonale Beeren
2. Mascarpone / Mandarine / Crumble
Minzpesto
2. Exotischer Fruchtsalat / Kokosflakes / Pimpernelle (vegan)

— GRILLBUFFET —

40€
PRO PERSON

BEILAGEN | 4 ZUR WAHL

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 ZUR WAHL

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-erlei hausgemachte Dips

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

WARME BEILAGEN | 2 ZUR WAHL

1. Fetapäckchen bunte Kräuter
2. Folienkartoffel mit Kräuterquark
3. Rosmarinkartoffeln
4. Maiskolben
5. Gegrilltes Gemüse

DESSERT | 3 ZUR WAHL

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

— FRÜHLING —

VEGETARISCH
35€
PRO PERSON



Brotauswahl von Fassbender
2-erlei hausgemachte Dips

VORSPEISEN | 4 ZUR WAHL

1. Cremesuppe vom Bornheimer Spargel
2. Orientalischer Couscous
Orangen-Chili-Marinade / karamelliertes Wurzelgemüse (vegan)
3. Kartoffelsalat / Radieschen / junger Lauch
4. Salat von allerlei Beeten & Bohnen (vegan)
5. Allerlei Blattsalate mit Avocado-Minz-Dressing
Apart: Currynüsse / Radieschen / Kirschtomaten / Croutons
6. Caesar Salad
Romanasalat / Croutons / Parmesan / knuspriger Bacon

HAUPTGÄNGE | 3 ZUR WAHL:

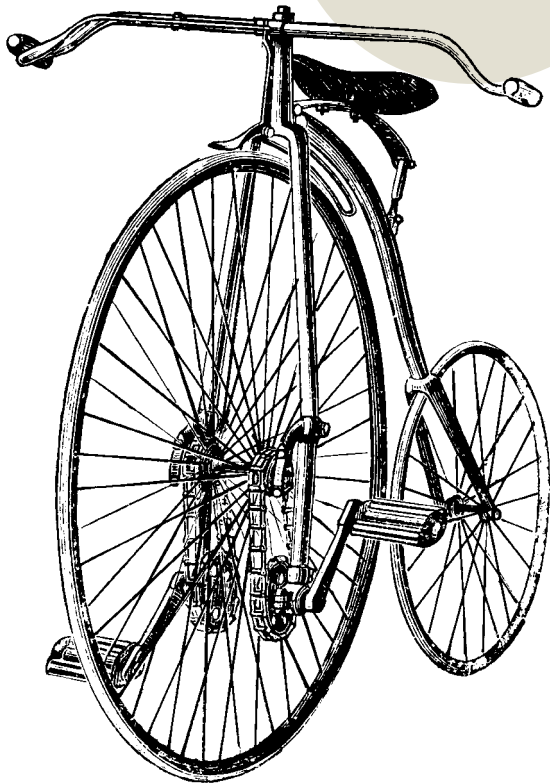
1. Provenzalische Gemüse-Lasagne / Mozzarella
2. Gefüllte Zucchini
Bulgur / Dörrobst / Minze / fruchtiger Tomatensugo (vegan)
3. Spinat-Ricotta-Ravioli
grüner Spargel / Kirschtomaten / Frühlingslauch
4. Gemüse-Maultaschen / allerlei Frühlingsgemüse
5. Schupfnudeln / Rahmspinat / karamellisierte Kerne

DESSERT | 3 ZUR WAHL

1. Rhabarber-Crumble
2. Exotischer Fruchtsalat / Kokosflakes / Pimpernelle (vegan)
3. Panna Cotta / heimische Erdbeeren
4. Mousse von der Valrhona Schokolade / Orangen-Chili-Kompott

— FRÜHLING —

CLASSIC
40€
PRO PERSON



Brotauswahl von Fassbender
2-erlei hausgemachte Dips

VORSPEISEN

1. Bärlauch-Quiche / Serranoschinken / rote Zwiebeln / geröstete Pinienkerne
2. Junge Pflücksalate / grüner Spargel / geröstete Kerne
3. Gebeizter Lachs / Dill-Senf-Sauce / Pumpernickel
4. Radieschensalat / Schnittlauch / Apfel

HAUPTGÄNGE:

1. Grünes Thai-Curry
Kokosmilch / buntes Gemüse / Hähnchenbrust (apart) / Jasmin Duftreis
2. Tagesfisch gebraten / Nussbutterkartoffeln / Marktgemüse
3. Penne / grüner Spargel / Basilikum / Burrata

DESSERT:

1. Rhabarber-Crumble
2. Mousse von der Valrhona Schokolade / Orangen Chili Kompott
3. Joghurtcreme / Tonkabohne / Limette / Blaubeeren

— FRÜHLING —

VORSPEISEN | 4 ZUR WAHL

1. Büffelmozzarella /
bunte Tomaten / Basilikumpesto
2. Vitello Tonnato im WECK Glas
3. Marinierte Garnelen / Mango-Avocado-Salat
4. Gefüllte Champignons / Bergkäse / bunte Kräuter
5. Gebeizter Lachs / Dill-Senf-Sauce /
Pumpernickel / rote Zwiebeln
6. Wildkräutersalat / Curry-Nüsse /
Himbeervinaigrette
7. Radieschensalat / Schnittlauch / Apfel



* Immer dabei
bunte Brotauswahl von Fassbender
/ 3-erlei Dips

HAUPTGÄNGE

HAUPTGÄNGE | 3 ZUR WAHL

1. Schweinefilet im Speckmantel / Pfeffersauce
buntes Marktgemüse / getrüffeltes Kartoffelgratin
2. Geschmorte Schweinebäckchen /
Rahmsauerkraut / Rosmarinkartoffeln
3. Rosa gebratenes Roastbeef (live aufgeschnitten + 5€)
Ofenspargel mit Bärlauchpesto / Nussbutterkartoffeln
4. Tagesfisch „gebraten“ / Mangold à la Creme
Basmatireis / Riesling-Sauce

VEGETARISCHER HAUPTGANG | 1 ZUR WAHL

1. Thai-Gemüse-Curry / buntes Marktgemüse /
Jasmin-Duftreis (vegan)
2. Spaghetti / grüner und weißer Spargel /
Kerbel / Grana Padano (April bis Juni)
5. Tortellini gefüllt mit Ricotta
geschmolzene Tomaten / Feta
6. Live-Pasta-Station / (+ 10 €)
frische Pasta aus dem Parmesanlaib /
2-erlei saisonale Soßen

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

— SOMMER —

VEGETARISCH
35€
PRO PERSON



Brotauswahl von Fassbender
2-erlei hausgemachte Dips

VORSPEISEN | 4 ZUR WAHL

1. Gurken-Buttermilch-Süppchen / grüner Spargel
2. Salat von Berglinsen / Feigen & Schafskäse
3. Orientalischer Couscous-Salat / allerlei Sommer Gemüse (vegan)
4. Heimische Blattsalate / Avocado-Minz-Dressing
apart: Curry Nüsse / Croutons / Radieschen / Kirschtomaten
5. Perlgrauen / Salatherzen / Gartengurken / Kirschtomaten in Honig Senf Vinaigrette (vegan)

HAUPTGÄNGE | 3 ZUR WAHL

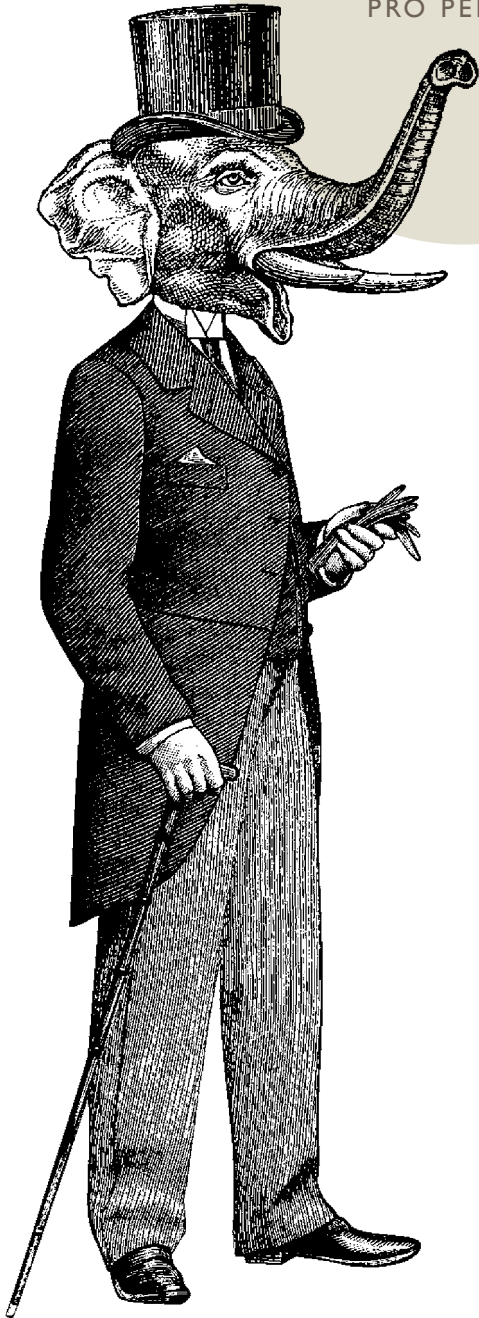
1. Spinat-Ricotta-Ravioli
Rucola / Spitzpaprika / Pinienkerne / Limonen-Öl
2. Provenzalische Gemüse-Lasagne / Mozzarella
3. Gefüllte Zucchini
Bulgur / Dörrobst / Minze
fruchtiges Tomatensugo (vegan)
4. Gefüllte Paprika mit Feta / Reis / Dörrtomaten
fruchtiges Tomatensugo
5. Gemüse-Maultaschen / allerlei Sommergemüse / Liebstockel (vegan)

DESSERT | 3 ZUR WAHL

1. Aprikosen Crumble
2. Exotischer Fruchtsalat / Kokosflakes / Pimpernelle (vegan)
3. Panna Cotta / heimische Erdbeeren
4. Mousse von der Valrhona Schokolade / allerlei Sommerbeeren

— SOMMER —

CLASSIC
40€
PRO PERSON



Brotauswahl von Fassbender
2-erlei hausgemachte Dips

VORSPEISEN

1. Büffelmozzarella / bunte Tomaten / Basilikumpesto / Olivenerde
2. Salat von der gegrillten Paprika / Oliven / Basilikum / geröstete Pinienkerne
3. Cous Cous-Salat / Minze / Petersilie / Fenchel
4. Gebeizter Lachs / Dill-Senf-Soße / 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

— SOMMER —

VORSPEISEN | 4 ZUR WAHL

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



* Immer dabei
bunte Brotauswahl von Fassbender
/ 3-erlei hausgemachte Dips

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. Zanderfilet / Rieslingsauce
7. Lachsforellenfilet / Tomatensugo / Provenzalische Kräuter

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
5. Live-Pasta-Station / (+ 10 €) frische Pasta aus dem Parmesanlaib

DESSERT | 4 ZUR WAHL

1. Erdbeeren / 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

— HERBST —

VEGETARISCH
35€
PRO PERSON



Brotauswahl von Fassbender
2-erlei hausgemachte Dips

VORSPEISEN | 4 ZUR WAHL

1. Orientalischer Cous Cous /
Orangen-Chili-Marinade &
karamellisiertes Wurzelgemüse (vegan)
2. Karotten-Orangen-Süppchen / Ingwer (vegan)
3. Salat von Berglinsen / Feigen & Schafskäse
4. Provenzalisches Gemüse
Rucola / Pinienkerne / Parmesan
5. Heimische Blattsalate / Avocado-Minz-Dressing
apart: Curry Nüsse / Croutons /
Radieschen / Kirschtomaten

HAUPTGÄNGE | 3 ZUR WAHL:

1. Gratiniertes Hokkaido Kürbis /
Birne / Gorgonzola
2. Gemüse-Maultaschen
Ragout von BIO Kräutersaitlingen /
Lauchgemüse / Zitronenthymian (vegan)
3. Parmesan-Schupfnudeln / Zucchini / Sauerrahm
4. Lasagne von Berglinsen & Wurzelgemüse
5. Gefüllte Zucchini / Bulgur / Dörrobst / Minze
fruchtiges Tomatensugo (vegan)

DESSERT | 3 ZUR WAHL

1. Zwetschgen-Crumble
2. Exotischer Fruchtsalat / Kokosflakes /
Pimpernelle (vegan)
3. Panna Cotta / beschwipste Beeren
4. Mousse von der Valrhona Schokolade
/ Birnenkompott

— HERBST —

CLASSIC
40€
PRO PERSON

Brotauswahl von Fassbender
2-erlei hausgemachte Dips

VORSPEISEN

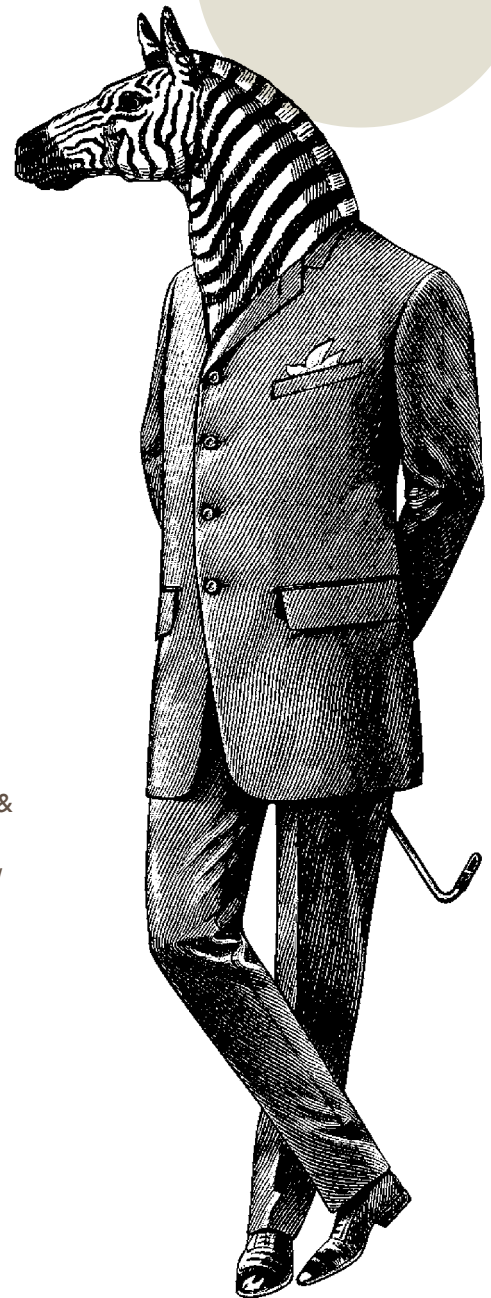
1. Pflücksalate / gepickelte Gartengurke / Radieschen / Butter-Croutons / Dijonsenf-Vinaigrette
2. Rote-Beete-Apfel-Salat / Feta / Rucola / Sonnenblumenkerne
3. Rosa gebratener Kalbstafelspitz / Meerrettich / Apfel
4. Rauchlachs / gepickelte rote Zwiebel / Dill / Honig-Emulsion

HAUPTGÄNGE

1. Gedünsteter Rotbarsch / Zitronenpfeffer / Blattspinat & Kirschtomaten / Dillkartoffeln
2. Hühnerbrust vom Grill / Wurzelwerk mit Jaipur-Curry / Kokosmilch / Duftreis
3. Tortelloni di Ricotta / Ragout von geschmorten Auberginen / Zucchini / Rucola / Parmesan

DESSERT

1. Rote Beerengrütze / Vanillesahne
2. Mousse au Chocolat / Vanille / Mirabellen
3. Pflaumen-Crumble



— HERBST —

VORSPEISEN | 4 ZUR WAHL

1. Caesar Salad / Romana Salat / Buttercroutons / Parmesan / knuspriger Bacon
2. Ceviche von der Strauchtomate / Olivenöl / Kichererbsen / Büffelmozzarella / Chilifäden
3. Gebeizter Saibling / Honig-Senf-Emulsion / Kartoffelcroutons / Fenchel
4. Cous Cous / Rote Beete / Minze / Feigen / Pinienkerne
5. Geräucherte Forelle / frisch geriebener Meerrettich / Gurkenkompott
6. Vitello Tonnato / Frischkäse / Pistaziencrumble



* Immer dabei
bunte Brotauswahl von Fassbender
/ 3-erlei hausgemachte Dips

HAUPTGÄNGE

HAUPTKOMPONENTEN | 3 ZUR WAHL

1. Rotbarsch / gerösteter Mangold / Haselnusspesto mit Ingwer
2. Kabeljau / Ingwer-Karotten / Zitronengras-Sauce
3. Rosa gebratenes Roastbeef / grüne Pfeffersoße (live aufgeschnitten +5 €)
4. Heimischer Kalbsrücken / Waldpilze à la Crème / Portwein-Jus
5. Geschmorte Kalbsbäckchen à la NEES
6. Schweinefilet im Speckmantel
7. Zwiebelrostbraten vom Rind / Perlzwiebeln / Spitzkohl à la Crème

VEGETARISCHER HAUPTGANG | 1 ZUR WAHL

1. Frische Papardelle / Kräuterseitlinge / Trüffelrahm / marinierte Staudensellerie
2. Maultaschen / Saubohnen / junge Karotten / Röstzwiebel / Schnittlauchöl
3. Kürbislasagne
4. Live-Pasta-Station / (+ 10 €) frische Pasta aus dem Parmesanlaib / 2-erlei saisonale Soßen

SÄTTIGUNGSBEILAGEN | 2 ZUR WAHL

1. Kartoffelperlen in Beurre Noisette
2. Roter Reis aus der Camargue
3. Nussbutter-Kartoffeln
4. Kartoffelgratin / Manchego / Basilikumpesto
5. Serviettenknödel

DESSERT | 4 ZUR WAHL

1. Mousse vom Bio-Joghurt / Vanille / Limette / marinierte Beeren
2. Mousse von der Valrhona Schokolade / Tonkabohne / Orangen-Kompott
3. Schwarzwälder Kirsch / Schokomousse / Kirschwasser
4. Crème Brûlée / Waldbeeren / Rohrzucker
5. Pflaumen-Crumble

— WINTER —

VEGETARISCH
35€
PRO PERSON



Brotauswahl von Fassbender
2-erlei hausgemachte Dips

VORSPEISEN | 4 ZUR WAHL

1. Rotkohl Cranberry Salat (vegan)
2. Apfel-Sellerie-Süppchen
3. Rosenkohl-Salat / Quinoa & Yuzu (vegan)
4. Marinierter Hokkaido Kürbis /
Ahornsirup & Kichererbsen (vegan)
5. Allerlei Blattsalate / Avocado-Minz-Dressing
Apart: Curry-Nüsse / Radieschen /
Kirschtomaten / Croutons

HAUPTGÄNGE | 3 ZUR WAHL:

1. Gnocchi mit Bolognese vom Muskatkürbis &
sautierten Kräutersaitlingen (vegan)
2. Strudel von Kartoffeln / Spitzkohl /
Wurzelgemüse
3. Gemüse-Maultaschen auf Rahmsauerkraut
4. Gefüllte Zucchini
Bulgur / Dörr-Obst/ Minze
fruchtiger Tomatensugo (vegan)
5. Tiroler Käsespätzle / Bergkäse &
Schmorzwiebeln

DESSERT | 3 ZUR WAHL

1. Bratapfel-Crumble
2. Exotischer Fruchtsalat / Kokosflakes &
Pimpernelle (vegan)
3. Panna Cotta / Spekulatius-Crumble
4. Mousse von der Valrhona Schokolade /
Glühweinfrüchte

— BUFFETS | WINTER —

Brotauswahl von Fassbender
2-erlei hausgemachte Dips

VORSPEISEN

1. Endiviensalat / Kartoffeldressing / Croutons / Speck
2. Rosa gebratener Kalbstafelspitz / Meerrettich / Apfel
3. Gebeizter Lachs / Rote Beete / Dill
4. Kartoffel-Lauch-Süppchen

HAUPTGÄNGE

1. Sauerbraten vom Eifelrind
Apfel-Rotkohl / Serviettenknödel
2. Skreifilet „gedünstet“ / Pommery-Senf-Sauce
Blattspinat / Petersilienkartoffeln
3. Tagliatelle / karamellierte Birne
Gorgonzola / Walnuss

DESSERT

1. Mascarpone / Spekulatius
2. Pflaumen-Zimt-Crumble
3. Schokoladenmousse / Orangenkompott



— BUFFETS | WINTER —

Brotauswahl von Fassbender
2-erlei hausgemachte Dips

VORSPEISEN | 4 ZUR WAHL

1. Endiviensalat / Kartoffeldressing / Croutons / Speck
2. Rosa gebratener Kalbstafelspitz / Meerrettich / Apfel
3. Geräucherte Entenbrust / Rotkohl / Orange
4. Gebeizter Lachs / Rote Beete / Dill
5. Ziegenkäse-Quiche / Feige
6. Wild-Terrine / Cranberries / Feldsalat
7. Entenrillette / Zwiebel / Bauernbrot

8. Cremesuppe vom Hokkaidokürbis
9. Kartoffel-Lauch-Suppe



HAUPTGÄNGE | 3 ZUR WAHL

1. Geschmorte Entenkeule / Orangen-Sauce
2. Wildschweinragout / Cassis-Sauce
3. Hirschbraten aus der Keule / Pflaumen-Zimt-Sauce
4. Sauerbraten vom Eifelrind
5. Rosa gebratenes Roastbeef / Portwein-Schalotten (live aufgeschnitten + 5 €)
6. Schulterscherzel / Rotweinsauce
7. Skreifilet / Pommery-Senf-Sauce
8. Zanderfilet / Riesling-Beurre-Blanc

GEMÜSEBEILAGEN | 2 ZUR WAHL

1. Apfel-Rotkohl
2. Speck- oder Rahmrosenkohl
3. Kürbisragout
4. Blattspinat
5. Rahmsauerkraut

SÄTTIGUNGSBEILAGEN | 2 ZUR WAHL

1. Kartoffelklöße
2. Serviettenknödel
3. Petersilienkartoffeln
4. Kartoffelgratin
5. Basmatireis mit Sternanis parfümiert
6. Süßkartoffelstampf

VEGETARISCH | 1 ZUR WAHL:

1. Gemischte Waldpilze in Rahm / Semmelknödel / Schnittlauch
2. Kürbislasagne
3. Tagliatelle / karamellisierte Birne / Gorgonzola / Walnuss
4. Live-Pasta-Station / (+ 10 €)

DESSERT | 3 ZUR WAHL

1. Mascarpone / Spekulatius
2. Pflaumen-Zimt-Crumble
3. Schokoladenmousse / Orangenkompott
4. Exotischer Obstsalat / Kokosflocken
5. Kleiner Bratapfel / Vanillesauce
6. Lebkuchenmousse

WIR SIND IHNEN
NOCH NICHT
KREATIV GENUG?

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

