

Gasthof Emmen

Buffettvorschläge 2020

Diese Buffetts bieten wir für Gesellschaften ab 30 Personen an.

Selbstverständlich können wir einzelne Komponenten auch tauschen oder Ihnen eine andere Suppe servieren, saisonale Spezialitäten wie z.B. Spargel oder frische Pfifferlinge, sowie vegetarische oder vegane Gerichte sind hier ebenfalls nicht berücksichtigt, diese würden wir für Ihre Feier individuell auswählen.

Tortenbuffets stellen wir ebenfalls nach persönlichen Wünschen zusammen.

Bitte haben Sie Verständnis dafür daß wir unsere Buffetts (außer Grill-Buffetts) nicht im Freien aufbauen.



Buffett 1

Das rustikale Buffett

Kalte Speisen

Fischplatte mit Matjes, geräucherter Makrele und Brathering
dazu Apfel-Zwiebel Sauce

Roastbeef und pikantes Sauerfleisch
mit Remouladensauce

Bauernsalat mit Fetakäse
Krautsalat
Rustikaler Brotkorb und Butter

Warme Speisen

Saftiger Schweine-Nackenbraten
und Bratensauce
kross gebratene Grützwurst
Chickenwings mit Dip

verschiedene Gemüse und Sauce Hollandaise
Bratkartoffeln und Kroketten

Desserts

Schokoladenpudding und Rote Grütze
mit Vanillesauce
Quarkspeise mit Kirschen

Preis pro Person 23,50

Buffett 2

Das festliche Buffett

Suppe

Emmener Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen und Eierstich,
am Tisch serviert

Kalte Speisen

Antipasti, mariniertes Gemüse nach italienischer Art
Tomate und Mozzarella mit Basilikum
Räucherlachs und geräuchertes Forellenfilet und Sahnemeerrettich
Roastbeef und Remouladensauce
Melonenschiffchen mit Katenschinken

Auswahl von Salaten und American Dressing
Rustikaler Brotkorb und Butter
Herzhafte Käseplatte

Warme Speisen

Knuspriger Schweine-Krustenbraten und braune Sauce
Hähnchenbrustfilet in Zitronen-Oliven Sauce
Gebratenes Zanderfilet mit Garnelen-Sauce
Gemüsevariation mit Sauce Hollandaise
Bratkartoffeln, Petersilienkartoffeln und Kroketten

Desserts

Frischer Fruchtsalat
Mousse au chocolat mit Fruchtsauce
Eton Mess (Himbeer-Baiser Schichtdessert)

Preis pro Person 34,50

Buffett 3

Das Schlemmer-Buffett

Suppe

Grüne Pfeffercremesuppe mit frischen Feigen

Kalte Speisen

Antipasti, mariniertes Gemüse nach italienischer Art

Tomate und Mozzarella mit Basilikum

Räucherlachs mit Honig-Senfdip

Geräuchertes Forellenfilet und Sahnemeerrettich

Melonenschiffchen mit Katenschinken

Auswahl von Salaten und zweierlei Dressings

Brotkorb und Butter

Feine Käseplatte mit Trauben

Warme Speisen

Rosa gebratenes Roastbeef

Schweinefilet in der Kräuterkruste

Gedünstetes Lachsfilet auf Pfannengemüse und Rieslingsauce

Feine Wildschweinkeule mit Rotkohl und Spätzle

Gemüsevariation mit Sauce Hollandaise

Kartoffelgratin und Krokette

Desserts

Frischer Fruchtsalat

Tiramisu

Mousse au chocolat

Zweierlei Dessertsaucen

Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen

Preis pro Person 47,50