

# Gasthof Emmen

## Buffettvorschläge 2026

Diese Buffetts bieten wir für Gesellschaften ab 40 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 und je nach Saison 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. Sollten Sie Interesse daran haben die Reste mitzunehmen möchten wir Sie bitten, selbst Behälter dafür mitzubringen.

(Wir behalten uns Änderungen an dieser Kalkulation vor, da wir aufgrund der momentanen Lage am Markt leider unmittelbar von starken Preiserhöhungen betroffen sind.)



# Buffett 1

## Das rustikale Buffett

### Kalte Speisen

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

Roastbeef und pikantes Sauerfleisch  
mit Remouladensauce

Bauernsalat mit Fetakäse  
Krautsalat  
Gurkensalat  
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

Preis pro Person 37,80

## 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  
Melonenschiffchen mit Katenschinken  
Vitello Tonnato

Räucherlachs und Sahnemeerrettich  
Roastbeef und Remouladensauce

Auswahl von Salaten, Balsamico- und American Dressing  
Rustikaler Brotkorb und Butter  
Herzhafte Käseplatte

#### Warme Speisen

Knuspriger Schweine-Krustenbraten und braune Sauce  
Hähnchenbrustfilet in Zitronen-Oliven Sauce  
Gebratenes Schollenfilet mit Garnelen-Sauce Helgoländer Art  
Gemüsevariation mit Sauce Hollandaise  
Petersilienkartoffeln und Kroketten

#### Desserts

Frischer Fruchtsalat  
Mousse au chocolat  
Himbeertraum (Himbeer-Baiser Schichtdessert)  
Elfenspeise

\*

Preis pro Person 55,50

## Buffett 3

### Das Schlemmer-Buffett

#### Suppe

Grüne Pfeffercremesuppe mit frischen Feigen  
am Tisch serviert

#### 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  
Himbeertraum (Himbeer-Baiser Schichtdessert)  
Mousse au chocolat  
Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen

Preis pro Person 65,80

## Buffet 4

### Hochzeitsessen

Hochzeitsuppe mit Fleischklösschen und Eierstich  
am Tisch serviert

\*

#### Salatbuffet

verschiedene Rohkostsalate  
mit American Dressing  
und Balsamico-Dressing

\*

#### Warme Speisen

Dreierlei Schmorbraten,  
Rinder-, Schweine- und Putenbraten  
Bratensauce  
gebratene Champignons

Gemüsevariation der Saison  
Sauce Hollandaise

Kroketten und Salzkartoffeln

\*

#### Dessert

Vanilleeis und heiße Sauerkirschen  
Elfenspeise  
(Zitronen-Rotweincreme)

pro Person € 40,50

\*