

# KLASSIKER-BÜFFET

Ganz im Bewusstsein der Tradition entstand dieses Büffet, welches eher bodenständig und dennoch fein ist. Seit langer Zeit eines der Lieblingsbüffets unserer Kunden.

## VORSPEISEN

Räucherlachs mit Kaviar-Kartöfelchen und Pastis-Crème  
Shrimps mit Kaiserschoten und Champignons in Cocktailsoße (GF)  
Geräucherte Forellenfilets mit Tomaten, Gurken und Meerrettich  
Röllchen von Spargel mit geräuchertem Koch-Hinterschinken  
Roastbeef-Röllchen mit Keniabohnen und Trüffel-Crème  
Melone mit Lavendelhonig und luftgetrocknetem Schinken  
Pâté-Variation – traditionelle Handarbeit mit eingelegtem Gemüse  
Mini-Quiche Lorraine, mit Speck und Zwiebeln

## SALATE

Eier-Schnittlauch-Salat (V)  
Kartoffelsalat mit Dörrfleisch  
Nudelsalat mit Erbsen und Schinken  
Krautsalat mit Kümmel (V+)  
Bohnensalat mit Zwiebeln und Bohnenkraut (V+)  
Verschiedene Blattsalate mit House Dressing (V) und Vinaigrette (V+)

## Partybrötchen

## HAUPTGERICHTE

Kalbsbraten als Tafelspitz in Meerrettichsoße  
Rinder-Buglende in Dornfelder-Weinessig-Soße mit Mandeln und Rosinen  
Schweinefilet mit Cognac-Pfeffer-Soße  
Hähnchenbrust mit Waldpilzfüllung in Rahmsoße

Kartoffel-Gratin, Spätzle (V)  
Hoorische – Kartoffelklöße (V+)

Bunte Gemüseplatte (V+)

## **DESSERT**

Helle und dunkle Mousse au Chocolat

Mini-Käsekuchen mit Mandarinen

Unsere Wein-Empfehlung:

Grauburgunder Spätlese trocken, Philipp Runkel, Rheinhessen

Cuvée Pilgerpfad, Barrique, Philipp Runkel, Rheinhessen