

Rustikales Buffet

Kalte Speisen

Heringsstipp
Apfel | Zwiebel | Gurke

Feldsalat
Kartoffel-Speck-Dressing

Knochenschinken
Rettich

Stangenbrot & Laugengebäck
Apfel-Griebenschmalz

Suppe

Westfälische Kartoffelsuppe
Mettwurst

Hauptgänge

Schweinerückenbraten
Apfelwein-Sauce

Gemüse-Frikadelle 🍷

Rinderroulade
Speck | Gurke | Zwiebel

Beilagen

Möhrengemüse 🌱

Spitzkohl

Serviettenknödel 🍷

Rotkohl

Drillinge 🍷

Kartoffelschnee 🍷

Dessert

Quarkcreme
Obst

Preis pro Person € 29,50
(inkl. Bedienung und der gesetzlichen MwSt.
Stand: Juli 2020, Änderungen vorbehalten)

🌱 Vegan / 🍷 Vegetarisch

BBQ-Buffer

Kalte Speisen

Pomodori Mozzarella 🍷

Nudelsalat 🍷
Buttermilchdressing

Salate der Saison 🌿

Gegrillte Aubergine 🌿

Kartoffel-Ratatouille-Salat 🌿

Baguette & Brötchen
Kräuterbutter

Vom Lavasteingrill

Steak vom Schwein

Hähnchenbrust
Currymarinade

Senf, Ketchup, Steaksauce, BBQ-Dip, Chilibutter, Honig-Feigen-Senf, Cheddar-Dip

Käse-Krakauer & Bratwurst

Gemüsespieß 🌿

Beilagen

Sweet Potato Fries 🌿

Westerngemüse 🌿

Dessert

Tiramisu

Obstsalat 🌿

Preis pro Person € 32,50

(inkl. Bedienung und der gesetzlichen MwSt.
Stand: Juli 2020, Änderungen vorbehalten)

Zusätzlich buchbar

Flanksteak **plus € 5,90**

Ribeye-Steak **plus € 7,90**
Bunter-Pfeffer-Marinade

Burgerstation **plus € 7,90**
Patty vom Rind | Sesam-Bun | Röstzwiebeln | Gurke | Tomate | verschiedene Dips

Scampi-Spieß **plus € 7,90**
Knoblauch-Dip

🌿 Vegan / 🍷 Vegetarisch

Buffet RYOKAN

Kalte Speisen

Thai-Spargel-Cigarillo 🍷

Couscous-Salat 🌿
Avocado | Mini-Spargel

Wakame-Algen-Salat 🌿

Samosa 🌿

Blattsalat 🌿
Granatapfel-Vinaigrette

Kroepoek
Soja | Ingwer

Suppe

Lemongras-Curry-Süppchen 🍷
gebackene Torpedogarnele

Hauptgänge

Massaman Curry
Hähnchenbrust | rote Thai-Curry-Sauce |
Gemüse | Erdnuss | Kartoffel

Gebackene Ente
Honig-Knoblauch-Sauce

Gegrilltes Lachsfilet
geröstetes Sesamöl

Tofubällchen 🍷
Sriracha-Sauce

Beilagen

Woknudeln 🌿
Karotte | Frühlingszwiebel | Zucchini

Jasminreis 🌿
Zuckerschote 🌿

Dessert

Mangocreme
Limette

Sesampudding

Preis pro Person € 37,50
(inkl. Bedienung und der gesetzlichen MwSt.
Stand: Juli 2020, Änderungen vorbehalten)

🌿 Vegan / 🍷 Vegetarisch

Hochzeitsbuffet

Zum Empfang

(3 Stück pro Person)

Noodle Sticks Pad Thai | Geflügel-Ananas-Lolli | Gebackene Garnele

Kalte Speisen

Stremellachs

im Ganzen

Curry-Geflügel-Salat

Baguette & Brotkonfekt

Salz- & Kräuterbutter

Geräucherter Bergschinken

Galiamelone

Blattsalat & Rohkost

Suppe

Hochzeitssuppe

Markklößchen | Gemüse | Eierstich

Hauptgänge

Rinder- & Schweinebraten

Rotgarnele

Von der Front-Cooking-Station

Gefüllte Zucchini

Bulgur | Tomate | Mandel

Satéspeiß

Von der Front-Cooking-Station | Erdnuss-Sauce

Beilagen

Apfelrotkohl

Marktgemüse

Kartoffelknödel

Basmatireis

Speckrosenkohl

Mini-Thai-Spargel

Butterkartoffel

Woknudeln

Dessert

Blutorangenmousse

karamellierte Orange

Herrencreme

Preis pro Person € 45,90

(inkl. Bedienung und der gesetzlichen MwSt.
Stand: Juli 2020, Änderungen vorbehalten)

 Vegan /  Vegetarisch

Feinschmecker-Bufferet

Kalte Speisen

Räucherlachstatar
Belugalinsensalat

Kalbstafelspitz
Vinaigrette

Quinoa-Salat 🌱
Meeresspargel

Geräucherter Bergschinken
Honigmelone

Blattsalat 🌱

Baguette & Brotkonfekt
Tomaten-Chili-Dip

Suppe

Erbsen-Minz-Süppchen 🍂
Saté-Spieß

Hauptgänge

Gegrilltes Thunfischsteak
Thai-Curry-Sauce

Rinderfiletstreifen
Cognac-Pfeffer-Sauce | Shi-Take

Sauerbraten von der Ochsenbacke

Süßkartoffelauflauf 🍂
Feta | Pinienkerne

Beilagen

Pastinakenpüree 🍂

Linguine 🍂

Gebackene Maniokwurzel 🌱

Spitzkohl

Violette Kartoffel 🌱

Butterreis 🍂

Dessert

Mousse au Chocolat
weiß & braun

Kaffee-Panna-Cotta

Preis pro Person € 48,50

(inkl. Bedienung und der gesetzlichen MwSt.
Stand: Juli 2020, Änderungen vorbehalten)

🌱 Vegan / 🍂 Vegetarisch