



Regionales nicht nur aus dem Rheinland

Buffet „Von Bonn bis in die Eifel“

Rheinische Bohnensuppe mit Buttermilch & Sahne
Endiviensalat mit Tomaten Gurken und Möhren mit Joghurtsauce, Kürbiskerne, Schwarzbrotcroutons
Kartoffelsalat mit Rinderbrühe Speck und Schnittlauch
Carpaccio von Roter Bete in altem Balsamico mit marinierten Flußkrebse
Crème von geräucherter Forelle auf Pumpernickel
Süß-saure Linsen mit Sommerwurst (Hessische Ahle von der Schäl Sick)
Tafelspitz mit Sellerie-Apfelvinaigrette

Sauerbraten mit Rosinen und Mandeln
Kasseler vom Schweinefilet
Zanderfilet
Reibekuchen mit Apfelmus
Riesling-Sauerkraut, Rahmgemüse
Minikartoffeln, Kartoffelklöße

Rheinischer Brotkuchen mit Vanillesauce
Mousse aus Früchten der Saison
Ziegenkäseauswahl vom Vulkanhof mit Zwetschgen-Senfauce

Brotauswahl mit Butter und Griebenschmalz

Preis pro Person 36,90

Buffet „De Rhing e-raff“ (Rheinabwärts)

Gemüse-Graupensuppe mit Markklößchen
Kartoffelsalat mit Speck, Zwiebeln und Vinaigrette
Bohnensalat aus frischen Buschbohnen mit Joghurt-Calvadosauce
Gurkensalat mit Dillsauce
herzhafte Eifler Wurstplatte mit Landjägern, Blut und Leberwurst, Schinkenspeck
Feldsalat mit Walnüssen

Schweinebraten mit Düsseldorfer Löwensenf
Himmel un Ärd
selbst eingelegte Heringe „Hausfrauen Art“ mit Äpfeln und Zwiebeln
Gemüse der Saison
Kartoffelgratin oder Herzoginkartoffeln

rheinischer Brotkuchen mit Äpfeln, Backpflaumen, Vanillesauce
Vanillecreme mit frischem Obst der Saison und Sahne
Halver Hahn – Röggelsche mit Käs'
Rustikaler Brotkorb mit Butter

Preis pro Person 33,00

Buffet „De Rhing e-ropp“ (Rheinaufwärts)

Kürbissuppe mit Zitronengras und Kokosmilch

Blattsalate der Saison mit Tomaten, Gurken und Radieschen

Dazu reichen wir Kartoffel und Balsamicodressing

Rote Beete-Salat

Gegrilltes Gemüse mit Knoblauch und Kräutern eingelegt

Truthahnbrust mit getrüffeltem Trauben-Sellerievinaigrette

Verschiedene Frischkäsepralinen (mit Schnittlauch, Walnuss und Paprika)

Rindermedaillons mit Maronen-Kräuterkruste

Lachsfilet in Mosel-Riesling-Crevettensauce

Wirsinglasagne, glacierte Möhren

Döppekooche oder auch Kesselsknall genannt

Butterspätzle

Petersilienkartoffeln

Vanillecrème mit Beeren der Saison

Schokoladenmousse

Preis pro Person 36,90

ahnjekumme - An der Rheinmündung - Das Küstenbuffet

geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichsahne

Meeresfrüchtesalat mit Zitronenvinaigrette

grüner gemischter Salat mit Shrimps

Matjesplatte mit Zwiebeln

ganzer gedünsteter Lachs in Rosé gezogen

Welsfilet in Buttersauce

Kartoffelgratin, Kartoffelplätzchen, Pastauswahl

Broccoligemüse, junge Erbsen und Möhren

Mousse Zitrone

Rote Grütze mit Vanillesauce

rustikaler Brotkorb mit Knoblauchbutter

Preis pro Person: 36,00 Euro

Internationales von drumherum

Das Mittelmeerbuffet

Vorspeisenplatte mit Weinblättern, Oliven, Gegrillte und marinierte Gemüse, Schafskäse
Gratinierte Muscheln mit Knoblauch und Pepperoni
Gegrillte Calamaretti mit Fenchel und Kirschtomaten
Tomaten mit Mozzarella und hausgemachtem Pesto
Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern
CousCous-Salat mit Zitrone, Olivenöl und Blattpetersilie
Chiabatta, Baguette mit Aioli und Butter

Rosa gebratene Lammkeule mit Rosmarinjus
Saltimbocca von der Maishähnchenbrust in Salbeisauce
Doradenfilet auf geschmortem Fenchel
Penne in Basilikumpesto geschwenkt
Kartoffelgratin

Mandel-Panna Cotta
Obstsalat mit karamelisiertem griechischen Joghurt
Käseplatte mit internationalen Spezialitäten

Preis pro Person: 36,90 Euro

Das Nordeuropäische Buffet

Mulligatawny Soup aus Dinner for One - eine pikante Hühnersuppe englischer Art
Anchovis mit gehacktem Ei
Tarte de Choucroute mit Speck
Luxemburger Blumenkohlquiche
Chicoree mit dunklen Linsen
Kaisergranat mit Monschauer Senf
Tomatenscheiben mit gebackener Entenbrust in englischer Portwein-Orangensauce
Geflügelsalat mit Ananas & Curry
Blattsalate der Saison mit Vinaigrette, Joghurtsauce und Cocktailsauce

Wildschweinragout nach Ardenner Art in Trappistenbier gegart
Lachsschnitte schottische Art in Zitronensahne
Steckrüben, Saison-Gemüse nach Marktangebot
Rahmgratin, Kartoffelvariationen

Pfannkuchen mit roter Beerengrütze und Sahne
Obstmousse nach Saison
Käsevariationen Nordeuropas
(Chester, Passendale, Camembert)

gemischter Brotkorb mit Butter

Preis pro Person: 36,50 Euro

Das Südeuropäische Buffet

Vorspeisen

Jamon de serrano, Salame friulanu auf Frisée

Salate des Südens

mit

Auberginenpüree, Hommus Tahini, Okras, marinierte Champignons und Gemüse

albondigas - span. Hackfleischbällchen

Taboulé - marrok. Cous-cous-Salat

arabischer gemischter Salat in kräftiger Knoblauchsauce

Maispouardenbrust auf südfranz. Art mit Thymian und Rosmarin

Lottemedallions in Currysauce

gedünsteter Mais mit Pariser Karotten

hausgemachtes Ratatouille

Pommes Crocettes, Pommes Dauphine

Orangenmousse mit Minze

Baklava - arabische Blätterteigpastetchen

südeurop. Käsespezialitäten

Chiabatta & Fladenbrot, Kräuterbutter

Preis pro Person: 37,50 Euro

Zu jeder Jahreszeit das passende

Das frühlingshaft - vegetarische Buffet

Vorspeisenplatte

mit Weinblättern, Oliven, Gegrillte und marinierte Gemüse, Schafskäse

Taboulé - marrok.. CouCous-Salat mit Blattpetersilie und Zitrone

Rohkostplatte mit Gemüse der Saison und verschiedenen Dips

arab.. gemischter Salat mit Zitronen-Knoblauch Vinaigrette

Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum

Gemüsesuppe ital.. Art mit Roggenschrot

gebackener Sellerie mit Grünkernsauce

Gemüsebratlinge mit Kräutersauce

Boccoli-Nuß-ecken

Folienkartoffeln mit Kräuterschichtkäse

Mousse au chocolat

Obstsalat mit frischen Früchten der Saison

Käseplatte mit internationalen Spezialitäten

Brotkorb

Preis pro Person: 31,50 Euro

Buffet „Sommer auf der Museumsmeile“

Blattsalate der Saison mit Tomate, Gurke und Möhren
Dazu reichen wir Balsamico und Joghurtdressing
Tomatencarpaccio mit Schafskäse und Frühlingslauch
CousCous-Salat mit Blatt Petersilie und Zitrone
Tafelspitz mit Trauben-Sellerievinaigrette
Gegrillte und marinierte Paprika und Auberginen mit Oliven
Thunfisch-Crostini

Saltimbocca von der Hähnchenbrust in Salbeijus
Buntbarschfilet in leichter Senf-Dillsauce
Mediterrane Kartoffel-Gemüsepfanne
Saisonale Gemüseauswahl
Kartoffelgratin
Reis

Frische Erdbeeren mit Vanillesauce
Rhabarber-Crumble
Käseauswahl, Brot und Butter

Preis pro Person: 34,00

Wild-Herbstliches und Weihnachtliches

Buffet „Nikolaus“

Maronensuppe mit Chili und Koriander
Salatauswahl mit Feldsalat, Endivie, Tomaten, Gurken und Möhren dazu reichen wir Kartoffeldressing
Bohnensalat mit Sauerrahm
Graupensalat mit Kürbis und Blatt Petersilie
Backpflaumen im Speckmantel
Wildschweinschinken mit Feigen und Mascarpone
Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich und Senf-Dillsauce
Entenleber- Paté

Geschmorte Gänsebrust und Keule in Orangenjus
Welsfilet mit Kräuter-Walnußkruste
Waldpilzstrudel
Kartoffelklöße, Spätzle
Apfelrotkohl, Rahmwirsing

Lebkuchen-Tiramisu
Bratapfel mit Mandelsauce
Rote Grütze mit Vanillesauce

Baguette, Bauernbrot und Butter

Preis pro Person: 34,90

Buffet „Weihnachtsmaus“

Gänseconsommé

Feldsalat mit Granatäpfeln, Ziegenkäse und Walnüssen

Linsen süß-sauer mit hessischer Ahle Wurst

Kartoffelsalat mit Schmand und Schnittlauch

Tranchen von der Perlhuhnbrust auf Sellerie-Orangensalat

Terrine von Flußkrebse mit Roter Bete in altem Balsamico

Geschmorte Rehkeule mit Rosmarin und glacierten Maronen

Zanderfilet auf Weißkohl in Rießling-Rahmsauce

Kürbis-Schnitzel

Rosenkohl

Schupfnudeln, Kartoffelgratin

Mandelbiskuit

Orangencreme

Joghurt mit karamelisierten Feigen

Preis pro Person: 36,90