



Buffetangebot für Ihre Veranstaltung in der Rüttenscheider Hausbrauerei

Empfang:

Wenn gewünscht empfangen wir Ihre Gäste zunächst mit:

- Prosecco
- Prosecco-Orange
- Orangensaft
- Mineralwasser

Andere vorhandene Getränke werden selbstverständlich auf Anfrage serviert.

(Berechnung nach Verbrauch oder Pauschal)

Wir bieten beim Empfang folgende kleine Appetithäppchen an:

Selbstbedienung, auf jedem Tisch aufgestellt:

- *Französische Schafskäse-Olivenspießchen
- *Getrocknete Pflaumen in Schinkenmantel
- *Blätterteigtörtchen mit diversen Füllungen
- *Butterflygarnellen in Cocosraspel-Panade, Sweet-Chili-Dip



**Wir bieten Ihnen folgende Speisen an:
(als Selbstbedienungsbuffet arrangiert)**

Buffet 1:

Vorspeise:

- *Frische Salate der Saison
2 hausgemachte Dressings
- *Carpaccio vom Rettich mit Rucola und frischem Parmesan
- *Mini-Mozzarella- und Cherrytomate mit Pestomarinade
- *Brotauswahl
- * Knoblauchbutter

Hauptspeise:

- *Bayersicher Wurstsalat
- *Ofenfrischer Schweine Krustenbraten, aufgeschnitten in Kellerbiersauce
- *Original Nürnberger Rostbratwürstchen
- *Spanferkelrollbraten auf Champagnerkraut
oder alternativ:
- *Rinder Schmorbraten in Spätburgunder Rotweinsauce

- *Hausgemachte Semmelknödel
- *Bratkartoffeln
- *Bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Dessert:

- *Bayerische Creme mit gerösteten Mandelblättern, Himbeerculis
- *Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
- * Rustikale Käseauswahl



Buffet 2:

Vorspeise:

- *Frische Salate der Saison
2 hausgemachte Dressings
- *Schwarzwälder Schinken auf Honigmelone
- *Mini-Mozzarella- und Cherrytomate mit Pestomarinade

- *Brotauswahl
- *Kräuterbutter

Hauptspeise:

- *Hähnchenunterschenkel, mariniert und gegrillt, dazu Hausgemachter Salsa Picante
- *Kleine Partyschnitzel vom Schwein, paniert mit Treber
- *Putenfilet-Streifen in frischen Wiesenchampignon a la creme
- *Crossgebratener Schweine-Spießbraten in Kräutermantel, aufgeschnitten in Spätburgunder Rotwein-Zwiebelsauce

- *Hausgemachte schwäbische Butterspätzle
- *Warmer Speckkartoffelsalat
- *Bunte Gemüseplatte mit Broccoli, Blumenkohl und Möhren,
Sauce Hollandaise

Dessert:

- *Weiße Mousse au Chocolat, Waldfruchtsauce
- *Hamburger Rote Grütze, Vanillesauce
- * Rustikale Käseauswahl



Buffet 3:

Vorspeise:

- *Frische Salate der Saison
2 hausgemachte Dressings
- *Tomatenscheiben mit Mozzarella, frischem Basilikum,
mariniert mit Essig und Öl
- *Brotkorb
mit Partybrötchen und Brezeln

Hauptspeise:

- *Putenbrustgeschnetzeltes
in Champignon-Rahmsauce
- *gegrillte Edelfischarten
- *Spießbraten gefüllt mit Zwiebelmett

- *Bratkartoffeln
- *Schupfnudeln
- *Gemüseplatte
Broccoli, Blumenkohl, Möhren,
Sauce Hollandaise

Dessert:

- *Schokoladenmousse
auf Mango-Creme-Sauce
- *Rustikale Käseauswahl



Buffet 4:

*Antipastiauswahl mit:

- *Dreierlei Paprika gegrillt und eingelegt
- * Gegrillte Zucchini Scheiben mit Pesto und Parm7esan
- * Getrocknete Tomaten und Pasta mit Rucola, mediterran mariniert
- * Frutti de Mare und frische Staudenselleriemit Balsamico bianco und Olivenöl
- * Vittelo Tonnato von Rosa gebratenen Roastbeef
- * Carpaccio von Rettich mit frischen Parmesan und Rucola
- * Serrano Schinken auf Honigmelone und Pflaumen
- * gegrillte Edelfischsorten auf Juliengemüse in Hummerpasten-Weißweincreme

* Schweinefiletstreifen in Dijonsensauce

* Basmati-Wildreismischung mit Safran verfeinert
Oder alternativ Schupfnudeln

*Mandelbroccoli

*Fingermöhren

* Prinzessbohnen im Speckmantel

*Exotischer Obstsalat

*Maracuja-Mousse, Himbeerculis

*Bayerische Creme mit gerösteten Mandelblättern

* Bunte Käseauswahl

* Brotauswahl

Biobrot, Partybrötchen und Brezeln



Buffet 5:

Vorspeise:

- *Pikante Tomatensuppe
mit Sahnehäubchen
- *Frische Salate der Saison
2 hausgemachte Dressings
- *Brotauswahl

Hauptspeise:

- Deftiges nach Art des Brauhauses:
- *Bayersicher Wurstsalat mit Käsestreifen
 - *kleine Schnitzel mit Treber paniert
 - *Hausgemachte Leberkäse
 - *Hausgemachte Bratwurst, Currysauce
 - *Bratkartoffeln
 - *Semmelknödel in Bratensauce
 - *Gemüseplatte
Broccoli, Blumenkohl, Möhren,
Sauce Hollandaise

Dessert:

- * Bunte Käseauswahl
- *Bayerische Creme mit gerösteten Mandelblättern



Buffet 6:

Vorspeise:

- *Frische Salate der Saison
2 hausgemachte Dressings
- *Mini-Mozzarella- und Cherrytomate mit Pestomarinade
- *Brotauswahl

Hauptspeise:

- *Gegrillte Hähnchenbrust in Estragonsauce
- *Rinder-Ragout in eigener Zwiebel-Bratensauce
- *Schweinefiletspitzen im frischen Champignon-Rahmsauce

- *Bratkartoffeln
- *Butterreis
- *Gemüseplatte
Broccoli, Blumenkohl, Möhren,
Sauce Hollandaise

Dessert:

- *Weiße Mousse au Chocolat
- * Bunte Käseauswahl



Sonstiges:

Fische:

Sie können gerne diese Gerichte zusätzlich zu den o.a. Buffets bestellen:

*Gegrilltes Lachsfilet auf Juliengemüse, Weißweinsauce,

Oder

*Gegrillter Wolfsbarsch,

Vegetarisches:

Sie können gerne diese vegetarischen Gerichte zusätzlich zu den o.a. Buffets bestellen:

*Überbackene Zucchini mit Käse gefüllt mit Grünkerngemüse

*Frische Pfannengemüse

Oder

*Ofenkartoffeln gefüllt mit Gemüse & Mozzarella / Knoblauch & Kräuterquark

*Frische Pfannengemüse



Wenn gewünscht auch Getränkepauschale:

Pauschal ohne Spirituosen:

Darin enthalten:

- Softdrinks
- Biere / Bierspezialitäten
- Alkoholfreie Biere
- Offene Weine:
 - * Rotwein: Spätburgunder
 - * Weißwein: Riesling
- Sekt bzw. Prosecco
- Kaffee / Tee
- Kaffeespezialitäten

Auf Wunsch organisieren wir (nach Absprache) für Ihre Veranstaltung auch Blumenarrangements für die Tische zu Selbstkostenpreis.