



## 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 Edelfischarten auf Juliengemüse in Hummerpasten-Weißweincreme

\* Schweinefiletstreifen in Dijonsensauce

\* Basmati-Wildreisemischung 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.**