



Lunch Buffet

Vorspeisen und kalte Gerichte

Schinkenauswahl mit Melone
Lachs Variationen aus dem Rauch mit Honig Senf Dip
Forellenfilets mit Meerrettich
Kalbstafelspitz mit Pesto und Tomaten

Warme Gerichte

Sonntagsbraten vom Rind oder Schwein
Buttergemüse und Kartoffelbrei
Gebratenes Zanderfilet auf Marillenkraut

Salate

Blattsalate, Feldsalat, Eisbergsalat, Eisbergsalat mit Shrimps
Vinaigrette, Kräuter Dressing

Desserts

Birnen Tarte mit Vanilleschaum
Mousse au Chocolat
Rote Grütze
Vanilleeis

Brot und frische Brötchen
Butter und Frischkäse

28,50 pro Person



Traumhochzeits – Buffet

Vorspeise und kalte Gerichte

Wachauer Winzerpastete mit Traubensalat
Gegrillte Melone mit Serranoschinken
New York Pastrami Sandwich
Lachstatar auf Sylter Schwarzbrot
Terrine von Zander und Bachsaibling
Carpaccio von Rinderfilet mit Parmesan und feinem Olivenöl
Scampi in Ibericospeck gebacken

Warme Gerichte

Kalbrücken am Stück gebraten
Sommergemüse und Kartoffelmuffin
Lachsschnitte in Kräuterrahmsauce
Gemüsereis

Salate

Mangoldblättchen, Wiesensalate, Eichblattsalat, Lollo Rosso, Lollo bianco, Latuga,
French Dressing, Kräuterdressing, Honig-Senf Dressing

Desserts

Salat von Exotischen Früchten
Cappuccino von Bitterschokolade
Apfel und Birnen Tarte mit Crème Fraîche
Mousse von Tahiti Vanille
kleine Küchlein von Zitrone und Bitterschokolade mit Rosenblättern

kleine französische Käseauswahl
Brotauswahl mit Hibiskussalzbutter, Kräuterbutter, Frischkäse Dip, Ajoli, Olivenöl, Tomaten-
Knoblauch Dip

46,50 € pro Person



Niederrheinisches Buffet

Vorspeise und kalte Gerichte

Matjesfilets mit Apfelmeerrettich
Kasselerbraten mit Essiggemüse
Lachs in Weizenkorn gebeizt mit Honigsensauce
Kartoffelsuppe mit Mettwürstchen

Warme Gerichte

Krustenbraten mit Kartoffel-Specksalat
Putengulasch mit Butterspätzle
Kartoffel und Wurzelgemüsepfanne

Salate

Niederrheinische Salatmischung
mit Düsseldorfer Löwensenf Dressing

Desserts

Apfelkuchen mit Vanilleschaum
Rote Beerengrütze
Vanilleeis
Topfenmousse

Frischkäse mit Gartenkresse
Bauernbrote mit Schmalz und Kräuterbutter

26,50 € pro Person



Rennbahn Buffet

Vorspeise und kalte Gerichte

Artischockensalat mit Tomaten, Oliven, Tomaten und Krebschwänzen
Bretonische Pastete auf Apfel – Mangosalat
Feldsalat mit Entensülze
Hausgebeizter Lachs in Aquavit mit Avocado und Orangen

Warme Gerichte

Roastbeef am Stück gebraten
Saisongemüse und Kartoffelgratin
Pouardenbrust in Prosecco und Rosmarin
Hochzeitsnudeln und Gemüsewürfel
Matjessalat mit grünen Bohnen und Speck

Salate:

Eisbergsalat, Feldsalat, Kräutersalate
Vinaigrette mit Olivenöl
Basilikum-Dressing
Tomaten Dressing
Matjessalat mit grünen Bohnen und Speck

Desserts:

Mousse au Chocolat
Topfenmousse mit Erdbeeren
Zitronenkuchen und Schokoladenkuchen
Obstsalat von frischen Früchten

Feine Brotauswahl

Kräuterbutter, gesalzene Butter, Ajoli, Senf Honig Dip, Salza Dip

36,50 pro Person



Italienisches Buffet

Vorspeise und kalte Gerichte

Ligurische Gemüsepfanne

San Daniele Schinken aus Parma mit Melone

Frutti di Mare mit Olivenöl aus der Toskana

Lachs in Limonenöl mit Avocado und Orangen

Rindfleisch-Carpaccio mit Rucola und Parmesan

Salat Caprese (Tomate, Mozzarella, Basilikum)

Warme Gerichte

Rindfleisch in Barolo mit Sefranrisotto

Italienisches Putenragout mit Pepperoni und Tagliatelle

Toskanagemüse

Salat

Römersalat, Eisbergsalat, Treviso, Rucola,

Basilikum Dressing, Tomaten Dressing

Desserts

Panna Cotta mit Blaubeeren

Himbeer Tiramisu

Schokoladenbiskuit mit Rosenblättern

Hochzeitseis „Rennbahn“ (Eigene Herstellung)

Kleine italienische Käseauswahl

Italienische Brotauswahl

Ciabatta, Focaccia, Maisbrot, Kräuterbutter, Frischkäse Dip, Tomaten-Parmesan Dip, Ajoli,
Olivenöl

34,50 pro Person