

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

Rinderroulade

Speck | Gurke | Zwiebel

Gemüse-Frikadelle

Beilagen

Möhrengemüse

Spitzkohl

Rotkohl

Drillinge

Serviettenknödel

Kartoffelschnee

Dessert

Quarkcreme

Obst

Preis pro Person € 29,50

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

 Vegan /  Vegetarisch

BBQ-Bufferet

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

Satéspieß

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-Buffet

Kalte Speisen

Räucherlachstatar
Belugalinsensalat

Kalbstafilespitz
Vinaigrette

Quinoa-Salat 
Meeresspargel

Suppe

Erbsen-Minz-Süppchen 
Saté-Spieß

Hauptgänge

Gegrilltes Thunfischsteak
Thai-Curry-Sauce

Rinderfiletstreifen
Cognac-Pfeffer-Sauce | Shi-Take

Geräucherter Bergschinken
Honigmelone

Blattsalat 

Baguette & Brotkonfekt
Tomaten-Chili-Dip

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