

Buffet- und Menüvorschläge, Stand 2016

Für Gesellschaften ab 10 Personen (Menü) und ab 25 Personen (Buffet)

Suppen:



- Fleisch-Gemüsesuppe nach Gulaschart, herzhaft
- Kartoffelsuppe mit geräuchertem Speck oder Tiefseekrabben
- *Champignoncremesuppe mit Gerster-Croutons
- *Klare Gemüsesuppe mit würzigem Pesto, Preis/Person: € 3.50

Kartoffelrösti mit geräuchertem Lachs und Sour-Cream € 6.00

*Blattsalate in Basilikum-Dressing mit gebratene Pilzen oder eingelegten Gemüsen (Zucchini, Tomaten, Zwiebeln) € 7.50

Omelette mit frischen Nordseekrabben und süßen Gurken € 7.00

*Provencialisches Toast mit Aubergine, Paprika, Zucchini und Schafskäse überbacken € 6.00

*Eingelegte Mozzarelakugeln mit Kirschtomaten und roter Pesto € 4.50

Gefüllte Blätterteigtaschen mit Lachs, Thunfisch und Garnelen auf Blattsalaten € 7.00

Geräuchertes Forellenfilet und geräucherter Lachs mit Sanddornmerrettich € 6.50

Hauptgerichte:

*Kurzgebratenes Gemüse nach thailändischer Art mit Spargel, grünen Bohnen, Staudensellerie, Paprika, Bohnensprossen und Erdnüssen, dazu Reis € 9.50

*Grüne Bandnudeln mit Tomaten-Walnuss-Sauce, dazu gemischter Salat mit Sesamöl-Dressing € 9.50

*Kartoffelgnocchi mit Champignon-Auberginen-Sauce und Oliven, dazu grüner Salat mit Joghurt-Zitronen-Dressing € 8.50

Kasselerrücken und -Kotelette auf Weinsauerkraut mit Salzkartoffeln, süßer und scharfer Senf € 11.50

Putensahnegeschnetzeltes mit Paprika und Pilzen, dazu schwarz/weißer Reis € 10.50

3 kleine Schweinefiletsteaks auf Bratkartoffeln mit Pilz-Bohngemüse, Sauce Bearnaise und gemischtem Salatteller € 14.00

Portion Stangenspargel (in der Saison) mit geräuchertem Schinken oder Schweineschnitzel mit Sauce Hollandaise, zerlassener Butter und Salzkartoffeln nach Markt: € 16,00 - € 19.00

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet in Krabbensahnesauce mit Blattspinat und Butterkartoffeln € 14.50

Gratinierte Hähnchenbrust (mit Tomate oder Ananas) auf Tomaten-Frischkäsesauce oder Rosinen-Weinsauce mit Blumenkohl-Broccoligemüse und schwarz-weißem Reis € 14.50

Roastbeef am Stück gebraten mit Champignons a la creme, Speck-Prinzessbohnen und Bratkartoffeln € 17.00

*vegetarisch

Eine Möglichkeit für kleinere Gruppen:

Bunte Platten mit belegten Kanapees (verschiedene Brotsorten, 6 Stück p.P.)
z. B. Fischplatte mit Lachs, Hering, Thunfischsalat, Ei und Kaviar



Fleischplatte mit geräuchertem Schinken, Salami, kleinen Frikadellen, geräucherter Putenbrust, Käseplatte mit verschiedenen Weich- und Schnittkäsen, Mozzarella und Tomate

Preis pro Person: € 16.00

Desserts:

Käsekuchen mit heißer Preiselbeer-Orangensauce
Frischer Obstsalat mit Milchreis und Zimtzucker
Vanillepudding mit Schokoladensauce
Rote Grütze mit Vanillesauce
Schokoladenmousse mit roter Beerensauce



Preis pro Person: € 3.80

Birnenspalten mit Blauschimmelkäse und Walnüssen, Baguette
Höhlenkäse mit Feigensenfsauce, Baguette

Preis pro Person: € 6.00

Buffetvorschlag - kalt:

Salatecke mit Blattsalaten, Eiersalat, Fetasalat mit frischen Kräutern
Gegrillte, eingelegte Champignons

Fleisch: Verschiedene Wurst- und Schinkensorten, in Kräutern
gebratene Schweinefiletsteaks, Putensteaks mit Chillidipp

Fisch: Geräucherter Lachs und Sahnemerrettich, Forellenfilet
mit Senf-Dillsahne, Heringssalat, Thunfischsalat

Käse: Verschiedene Schnitt- und Weichkäse, Trauben und Feigensenfsauce,
Mozzarella mit Tomate und Pesto

Brotkorb mit diversen Brotsorten und Brötchen, Butter

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person: € 16.50

Ein weiteres Beispiel ist unser italienisches Buffet:



Fisch:

geräucherter Lachs, verschiedene in Kräutern
gebratene Fischfilets mit Paprikapesto,
in Knoblauchöl gebratene Garnelen

Brotkorb mit verschiedenen Brötchen und Brotsorten

Antipasti:

Marinierte Paprika, gegrillte Champignons,
gegrillte Auberginen und Zucchini, eingelegte Oliven

Käse:

Verschiedene Schnitt- und Weichkäse, Mozzarella mit Pesto und Tomaten

Fleisch:

Gebratene Putenmedallions mit Creme von getrockneten Tomaten,
Hähnchenbrust in Scheiben mit Rosmarin, luftgetrockneter Schinken,
Fleischbällchen mit verschiedenen Dippes

Warm:

Penne mit zwei Saucen und Parmesan:
Rucola- Pesto mit Pinienkernen
Gorgonzola- Sahnesauce mit Blattspinat



Dessert:

Mascarponecreme mit frischem Obstsalat

Preis pro Person: € 25.50

Ein Buffet für Fleischliebhaber:

Vorspeisen:

Kleine Flammkuchen 3erlei, belegt mit mediterranem Gemüse,
geschnetzeltem Roastbeef mit Champignons und Shrimps mit Blattspinat
Große Salatschale mit Sprossen und gerösteten Körnern,

unser Essig-Öl-Honig-Senfdressing

Hauptgericht:

Frisch gebratene Rumpsteaks, Hähnchenbrust und Schweinefiletsteaks mit selbstgemachter Kräuterbutter, Pilzsauce und Rotweinzwiebeln, dazu Auberginen-Tomaten-Kartoffelgratin

Dessert:

Mousse von brauner und weißer Schokolade mit Granatapfel

Preis pro Person: € 34.00

Hier ein rustikales Speisenangebot mit Plattenservice, der keinen extra Büffetplatz benötigt:

- Frikadellen mit verschiedenen Dipps
- Gabelbratheringe
- Zaziki
- Schinken mit Gewürzgurke
- Halbe Eier mit verschiedenen Saucen
- Eingelegte Oliven
- Frisches Mett auf Vollkornbrot
- Käsehäppchen
- Kleine Brötchen und Baguette

Frikadellenparty

- Fleischfrikadellen
- Fischfrikadellen asiatisch mit Curry und Soja
- Schafskäsefrikadellen mit Paprika
- Lammfrikadellen in Parmesanhülle

- Gemüsebratling mit Couscous und Parmesan
- Kartoffelfrikadelle mit Schnittlauchquark
- Italienische Frikadellen mit Mozzarella und getrockneten Tomaten
- Reisfrikadellen mit Frühlingszwiebeln und Knoblauch

Frische Blattsalate mit Balsamicodressing

Kartoffelsalat aus Pellkartoffeln mit Essig-Öl und Joghurt

Verschiedene Saucen und Dipps

Preis pro Person: € 26.00



Für Ihre Stehparty in der „Fiedel“ oder bei Ihnen zu Hause ist vielleicht das Finger-Food-Buffer das Richtige:



- Kleine Frühlingsrollen mit Huhn und „vegetarisch“
- Kräuterpfannkuchenröllchen mit Frischkäse und Kresse
- Gemügesticks mit Kokos-Chillidressing
- Gefüllter Blätterteig mit Lachs/Spinat, Garnelen und Thunfisch

Gebackene Shrimps im Bierteig
Hokifilet (Seehecht) auf Reibekuchen mit Dillsahne
Hähnchensticks mit Knoblauchdipp
Schweinefiletsteifen mit Prinzessbohnen und Balsamicocreame
Früchtespieße mit Mascarponecreme
Höhlenkäse mit Feigen-Senfsauce

Preis pro Person: € 28.50

Kreuz und Quer schlemmen:

Gemüseantipasti (Auberginen, Zucchini und Champignons)
mit Olivenöl, Balsamico und Knoblauch
Rucolasalat mit Kirschtomaten, Walnüssen und Parmesan
Fischfiletspieße mit frischen Kräutern und Knoblauchdipp,
Senf-Dillsahne und Sanddorn
dipp

Hochzeitssuppe (Rindfleischbrühe, Mettbällchen und Eierstich)
oder
Kalte Gurken-Dillsuppe mit Shrimps

Kalbsrücken rosa gebraten mit Pilz-Käsekruste, dazu Kartoffelgratin mit frischem
Rosmarin und Thymian, geschmorter Kohlrabi

oder

Rinderfiletgeschnetztes mit Pfifferlingen,
dazu Chillispätzle und Mangold-Möhrengemüse mit Ingwer

Ziegenfrischkäsemousse mit Aprikosenkompott,
Käseplatte mit verschiedenem Weich- und Schnittkäse mit Feigen-Senfsauce
und Trauben

Gebräunter Himbeerjoghurt mit grünem Pfeffer und Zitrone

Preis pro Person: € 38.00

Unser Highlight:

Fischfilet-Garnelenspieße
mit frischen Kräutern und Knoblauchdipp, Senf-Dillsahne und Sanddorn
dipp

Rucolasalat mit Kirschtomaten, gerösteten Walnüssen und Parmesan

Kalbsrücken rosa gebraten mit Pilz-Käsekruste, dazu Kartoffelgratin mit frischem
Rosmarin und Thymian, geschmorter Kohlrabi und Mangold-Möhrengemüse mit Ingwer

Verschiedene Weich- und Schnittkäse mit Feigen-Senfsauce und Trauben

Ziegenfrischkäse-Mousse mit Aprikosenkompott

Karamellierter Himbeerjoghurt mit grünem Pfeffer und Zitrone

Preis pro Person: € 34.50

Beispiel-Getränkeauswahl:

Ratskeller vom Faß 1 lt.	€ 7.40
Sekt Schloß Rheinberg, trocken 0,75 lt.	€ 15.50
Beckersäfte 1 lt.	€ 8.50
Pepsi, Mirinda, 7 Up1 lt.	€ 7.00
Mineralwasser 0,7 lt.	€ 4,20
Soave 0,75 lt.	€ 13.00
Pfälzer Riesling 1 lt.	€ 18.50
Montepulciano 0,75 lt.	€ 13.00
Cabernet Sauvignon, Chile 0,75 lt.	€ 14.00
Kaffee 1 lt.	€ 7.00



Selbstverständlich sprechen wir Ihre Getränkewünsche individuell ab.

Liebe Gäste,

diese Angebote zeigen eine Auswahl unserer Möglichkeiten. Gerne gehen wir auch auf persönliche Wünsche ein. So bereiten wir auch gerne ein rein **vegetarisches Buffet** zu. Dazu und zur Absprache Ihrer Veranstaltung sollten wir uns in der Fiedel treffen.

P.S. Grundsätzlich sind wir für viele Möglichkeiten der Durchführung Ihrer Veranstaltung bereit. Bei einer Personenzahl bis 25 kann ein Teil der „Fiedel“ genutzt werden, bei einer Personenzahl zwischen 25 und 40 müssen wir uns zusammen eine individuelle Variante überlegen und bei über 45 Personen kann die „Fiedel“ komplett angemietet werden.

Vielen Dank für Ihr Interesse.

Für Rücksprachen: Thorsten Reiners, Telefon 666677 ab 16.00 Uhr