



„Das kleine Duisburger“ Buffet

Gurkensalat mit Schmand und Dill

Saftiger Zwiebelrostbraten

Schmörkes

Speckbohnenbündchen

Bauernbrot mit Salzbutter

Preis pro Person: 32,50 € inkl. MwSt.





Buffet „Schwanentor“

Kalte Speisen

Frikobällchen mit Senf

Spargelröllchen

Bunte Markt- und Rohkostsalate mit Joghurt-Dressing

Thai-Geflügelsalat mit Mango und roter Paprika

Partybrotkorb mit Land- und Kräuterbutter

Warme Speisen

Schweinegeschnetzeltes in Champignon-Sahnesauce

Putenbrustfilet in Kräuterrahm

Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Schmörkes mit Speck und Zwiebeln

Butterreis

Dessert

Herrencrème

Preis pro Person: 37,00 € inkl. MwSt.





Buffet „Innenhafen“

Kalte Speisen

Pellkartoffelsalat mit Pesto

Italienischer Rindfleischsalat

Tomate-Mozzarella mit Balsamico-Dressing

Partybrotkorb mit Land- und Kräuterbutter

Warme Speisen

Saltimbocca vom Lummerschnitzel mit Salbei, Kapern und Tomate

Poulardenfilet „Florentiner Art“, belegt mit Blattspinat und mit Gouda überbacken

Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Gnocchi

Rosmarinkartoffeln in der Schale mit Meersalz

Dessert

Mousse au chocolat von weißer und dunkler Schokolade

Obstsalat

Preis pro Person: 42,00 € inkl. MwSt.





Buffet „Rhein/Ruhr“

Kalte Speisen

Fischplatte mit Makrelen, Matjes, Räucherlachs und Sahnemeerrettich

Schweinerücken gegrillt auf Gemüsesalat

Bauernsalat mit Feta

Partybrotkorb mit Land- und Kräuterbutter

Warme Speisen

Schweinefilet, kurz gebraten mit gerösteten Zwiebeln, Kochschinken und Käse überbacken mit Pilzrahmsauce

Kartoffelgratin

Bohnenbündchen und Italienisches Gemüse

Hähnchenbrust „Peperonata“

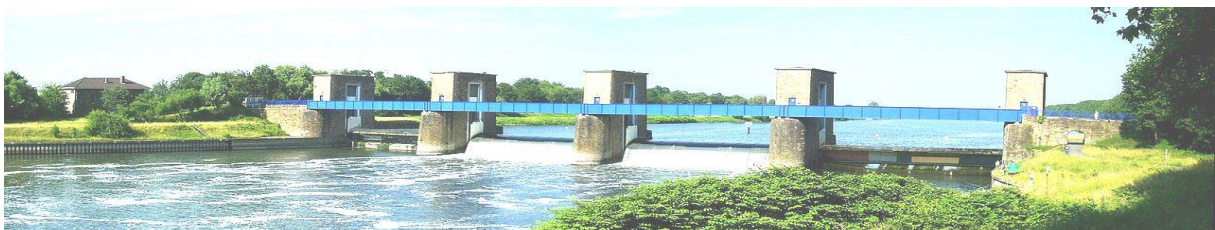
Schupfnudeln

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Grießflammerie mit saisonalem Kompott

Preis pro Person: 45,00 € inkl. MwSt.





Buffet „Rheinpegel“

Kalte Speisen

Hausgebeizter Limonenlachs mit Crème fraîche, Keta-Kaviar und Olivenöl

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Geräucherte Forellenfilets

Marinierte Garnelen mit Kokos, Chili und Tomate

Roastbeef, rosa gebraten, auf Mango-Paprika-Chutney und Chicorée

Partybrotkorb mit Land- und Kräuterbutter

Warme Speisen

Norweger Lachssteak in Krustentiersauce

Wild-Patna-Reis

Blattspinat mit Kirschtomaten

Geschmorte Kalbsbäckchen

Wirsinggemüse

Kartoffelstampf

Dessert

Topfen-Mousse mit Limone und Orange

Cappuccino-Mousse mit Nougatsauce

Preis pro Person: 52,00 € inkl. MwSt.

