



„Das kleine Duisburger“ Buffet

Gurkensalat mit Schmand und Dill

Saftiger Zwiebelrostbraten

Schmörkes

Speckbohnenbündchen

Bauernbrot mit Salzbutter

Preis pro Person: 31,- € zzgl. 19% 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: 35,- € zzgl. 19% 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: 39,50 € zzgl. 19% 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“

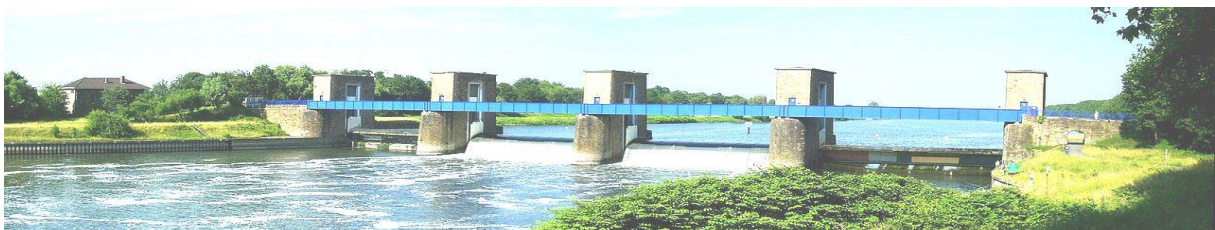
Schupfnudeln

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Grießflammerie mit saisonalem Kompott

Preis pro Person: 42,50 € zzgl. 19% 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: 49,- € zzgl. 19% MwSt.





Veganes Buffet

Vorspeisen

Orientalischer Bulgursalat mit Granatapfelkernen, Frühlingslauch und Curry

Tabouleh-Hirssesalat mit Minze, Petersilie, Schnittlauch und gerösteten Mandeln

Linsensalat mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl und frischem Meerrettich

Blumenkohlsalat mit Schnittlauch auf Blumenkohl-Kokos-Püree

Rote Bete-Carpaccio mit Traubenkernöl, Limette und gerösteten Sonnenblumenkernen

Brotkorb mit frischen Partybrötchen

Hummus - Kircherbsencreme

Guacamole

Warme Speisen

Pikantes Kichererbsencurry mit Kokos, Kafirlimette, Paprika, Ingwer und Zitronengras

Süßkartoffel-Gemüse-Gulasch mit Champignons, Paprika, Zucchini und Koriander

Linsen-Bolognese mit roten Zwiebeln, Tomate, Rotwein und frischem Rosmarin

Asiatisches Wokgemüse mit Sojasprossen und Sesamöl

Vollkorn-Spirelli-Nudeln mit Olivenöl und Petersilie

Basmati-Duftreis mit gerösteten Mandeln und Limette

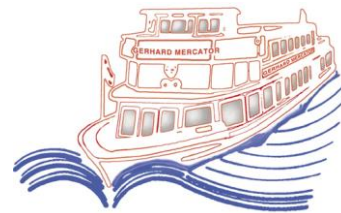
Dessert

Mandelmilch-Panna Cotta mit Himbeermark (vegan)

Thaimangos an Minzbirnensalat mit Nusssauce im Gläschen

Beerengrütze mit Perlsago, Vanillesauce und Melisse im Gläschen

Preis pro Person: 49,50 € zzgl. 19% MwSt.



Vegetarisches Buffet

Vorspeisen

Marinierter Niederrheinischer Ziegenfrischkäse auf Apfel-Lauchsalat mit Trüffelaroma und Walnusskrokant

Büffelmozzarella auf Baby-Romanasalat mit Mango-Paprika-Chutney, Olivenöl und Koriander

Bratkartoffelsalat mit Oliven, Tomate und Frühlingslauch in Balsamico-Vinaigrette und Pecorino

Antipastiauswahl, marinierte Zucchini, Auberginen und Champignons

Marinierte Paprikastreifen, dazu Dattel-Balsamessig und Parmesanspäne

Mediterrane Gemüse-Quiche mit Blattsalaten und Vinaigrette

Brotkorb mit frischen Partybrötchen, Landbutter, Kräuterbutter

Warme Speisen

Crespelle - Pfannkuchen mit Spinat-Ricotta-Füllung, Tomatensauce und Parmesan

Bulgurrisotto mit confierten Tomaten, gesmoktem Zuchinitatar und Schafskäseflocken

Feine Steinpilzravioli mit Salbeibutter, Datteltomaten und Pecorino

Mediterranes Grillgemüse mit Zucchini, Paprika, Kirschtomaten und roten Zwiebeln in feinem Olivenöl

Katalanischer Spinat mit Tomaten und Pinienkernen

Dessert

Mousse von weißer und Zartbitterkuvertüre mit saisonalen Früchten im Gläschen

Grießflammeri mit Himbeermark und Pistazienzucker im Gläschen

Joghurt-Limetten-Tiramisu mit Kapstachelbeere und Minze im Gläschen

Preis pro Person: 49,50 € zzgl. 19% MwSt.