

### **Buffet 1**

**19,50 € p.P.**

#### *Kalte Vorspeisen*

*Wildschweinpastete, Schweine-Rieslingpastete im Teigmantel,  
Kalbspastete, saarländischer Kochschinken,  
saarländischer Bauernschinken aus dem Rauch,  
Hausgemachte Leberwurst und Boudin*

#### *Salatbuffet*

*Karottensalat, Selleriesalat, Gurkensalat mit Dill, Krautsalat  
diverse Blattsalate mit Schalotten-Kräuter-Vinaigrette*

#### *Suppe*

*Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Butter-Croûtons*

#### *Hauptgerichte*

*Gefüllte Klöße mit Speckrahmsauce und Sauerkraut  
Boeuf „Bourguignon“ mit Vichykarotten und Butterspätzle*

#### *Dessertbuffet*

*Mousse au chocolat, Tiramisu,  
Charlotte von frischen Früchten mit Coulis,  
Apfelstrudel mit Vanillesauce*

---

### **Buffet 2**

**21,50 € p.P.**

#### *Kalte Vorspeisen*

*Roulade von Lachs und Zander mit Kräutern,  
Pochierte Lachsscheiben „Bellevue“ mit Sahne-Meerrettich,  
Tomaten mit Gemüsesalat gefüllt,  
Hausgeräucherter Lachs mit Zwiebeln, Kapern und Zitrone,  
Russische Eier,  
Auswahl von luftgetrocknetem Schinken mit Balsamicozwiebelchen und Oliven,  
verschiedene Saucen*

#### *Rohkostsalate*

#### *Suppe*

*Leichte Velouté vom Blumenkohl*

#### *Hauptgerichte*

*Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Weissweinsauce  
sautierte Grenaille-Kartoffeln mit Champignons  
Pikante Hackfleischbällchen in Tomaten-Kräuter-Sauce*

#### *Dessertbuffet*

*Mousse au chocolat, Tiramisu,  
Charlotte von frischen Früchten mit Coulis,  
Apfelstrudel mit Vanillesauce*

**Buffet 3**  
**25,50 € p.P.**

*Vorspeisen*

*Saarländische Sülze mit Schalotten-Vinaigrette*  
*Saarbrücker Fleischpastete mit Apfel-Cidre-Gelee*  
*Hochwälder Wurstspezialitäten und Schinken aus dem Rauch*  
*Gegrillte Geflügelschlegel mit ihren Saucen*  
*Mausohrsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing*  
*Auswahl von Rohkostsalaten mit diversen Dressing's*

*Suppen*

*Saarländische Kartoffelsuppe mit Lauch*  
*„Bibbelsches“ Bohnensuppe*

*Hauptgerichte*

*Saarbrücker Spießbraten mit lauwarmen Kartoffelsalat*  
*„Lothringer“ Wildgulasch mit Apfel-Rotkohl und Butterspätzle*

*Brot*

*Flûtes, Zwiebelflûtes, rustikale Brotauswahl mit Griebenschmalz und Butter*

*Dessert*

*Gugelhupf mit Kirschsauce*  
*Frische Apfeltarte mit Vanilleeis*  
*Karamellisierte Eisbombe mit Lebkuchen aromatisiert*

---

**Buffet 4**  
**24,50 € p.P.**

*Vorspeisen*

*Wildschweinpastete, Kalbfleischpastete, Teigpastete und Bauernpastete*  
*gekochter Schinken und saarländischer Bauernschinken*  
*Hausgemachte Leberwurst, Boudin und Zigeunerbraten,*  
*Karottensalat, Selleriesalat, Krautsalat und Gurkensalat*  
*Sowie verschiedene Blattsalate mit Schalottenvinaigrette*

*Warme Vorspeisen*

*Quiche "Lorraine" und Lauchquiche*  
*Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Croûtons*

*Hauptgerichte*

*Gefüllte Klöße mit Speckrahmsauce und Sauerkraut*  
*Spießbraten mit lauwarmem Kartoffelsalat*

*Dessertbuffet*

*Zweierlei Mousse au chocolat, Tiramisu, Obstsalat mit Vanilleeis,*  
*Erdbeersuppe mit Schnee-Eiern und Crème Brûlée*

**Buffet 5**  
**26,50 € p.P.**

*Vorspeisen*

*Pochierte Lachsscheiben „Bellevue Art“ mit verschiedene Saucen  
Crostiniauswahl mit Taschenkrebse, Champignons, Kräuterquark und Rillette  
Terrine von Edelfischen, Crevettencocktail,  
Variation von geräucherten Fischen mit Sahne-Meerrettich*

*Salatbuffet*

*Blattsalate mit Balsamicovinaigrette  
Ratatouillesalat, Mediterraner Reissalat, verschiedene Rohkostsalate*

*Suppe*

*Velouté vom Blumenkohl*

*Hauptgerichte*

*Boeuf „Bourguignon“ mit Butterspätzle  
Maishähnchenbrust in Weissweinsauce  
sautierte neue Kartoffeln mit Champignons und Vichy-Karotten*

*Dessertbuffet*

*Zweierlei Mousse au chocolat, Früchtecharlotte mit Himbeercoulis,  
Opera von Biscuit und Schokolade, Obstsalat mit Vanilleeis und Panna Cotta*

---

**Buffet 5**  
**27,50 € p.P.**

*Kalte Vorspeisen*

*Gefüllte Tomaten mit Thunfisch,  
Eier und Sardellen, Vitello Tonnato  
(dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Mayonnaise)  
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum in Balsamico und Olivenöl mariniert  
Luftgetrockneter Schinken, Coppa und Salami mit Oliven und Balsamicozwiebeln*

*Salatbuffet*

*Nudelsalat und Rohkostsalate  
verschiedene Blattsalate mit Vinaigrette*

*Warme Vorspeisen*

*Ofenfrische Pizza vom Blech*

*Hauptgerichte*

*Lasagne "Bolognese"  
Gebratene Filets von der Rotbarbe auf Ratatouillegemüse mit Pestonudeln  
Putenspieße auf geschmortem Paprika mit Rosmarinkartoffeln*

*Dessertbuffet*

*Biscuitrolle mit Zitronenmousse gefüllt, Tiramisu, Apfeltarte, Panna Cotta,  
Pistazieneis und Schneeier mit Vanillesauce*

**Galabuffet**  
**49,50 € p.P.**

*Vorspeisen*

*Kleine Crêpes mit Artischockenragout gefüllt*  
*Hausgeräucherter Wildwasserlachs mit Zwiebeln und Kapern*  
*Cocktail von Krabben mit Zitronenscheiben*  
*Champignonköpfe mit Mozzarella und Kräutern gratiniert*  
*Edelfischroulade von Zander & Forelle an Safran-Gelee*  
*Carpaccio von rotem Thunfisch mit Kräuter-Oliven-Marinade*  
*Terrine von der Entenstopfleber mit Gewürztraminer mariniert und sein Gelee*  
*Geräucherte Entenbrust mit süß-sauren Früchten*  
*Pastete vom Kalb im Teigmantel*  
*Auswahl von Brötchen und Butter*

*Salatbuffet*

*Auswahl von Blattsalaten mit verschiedenen Dressing's*  
*frische Kräuter, Sprossen, Champignonscheiben, Oliven, Croûtons,*  
*Tomaten, geraspelte Karotten, Gurken, Olivenöle und diverse Essigsorten*

*Hauptgerichte*

*Gebratene Maispouardenbrüstchen mit Topinambur*  
*zur Wahl: Mangochutney, pikante Chillisauce*  
*Lammkotelettes mit Thymianjus mit Ratatouillegemüse*  
*Rougetfilets in leichter Olivensauce mit Basmati- und Wildreis*  
*Scampisspieße mit Knoblauch und Kräutern mariniert mit Basmati- und Wildreis*  
*Straußensteak mit grünem Pfeffer mit sautierten Grenaille-Kartoffeln*

*Eisbar und Dessertbuffet*

*Brombeersorbet, Erdbeersorbet, Bergamottesorbet,*  
*Pistazieneis, Mokkaeis, Schokoladeneis mit Kardamon*  
*Geeister Salat von frischen Früchten*  
*Auswahl von exotischen Früchten*

## **Halloween Buffet**

**26,50 € p.P.**

### *Vorspeisen*

*Pastete von der Blutwurst mit kleinen Cocktailäpfeln  
Gegrillter Tintenfisch mit seiner Sauce  
Geräucherte Entenbrust auf süß-sauerem Kürbisragout  
Rosa gebratenes Roastbeef am Knochen serviert  
Wildterriner mit Sauce Cumberland*

### *Salatbuffet*

*Schwarzer Rettichsalat, Rote-Beete-Salat,  
Pikanter Salat von Schwarzwurzeln,  
Tomatensalat, Karottensalat,  
Verschiedene Blattsalate der Saison  
mit diversen Dressings und gerösteten Kürbiskernen*

### *Suppe*

*Cremesuppe vom Kürbis mit Pinienkernen*

### *Hauptgerichte*

*Gegrillte „Fledermäuse“ (Stubenküchen)  
im Kartoffel-Gemüse-Nest  
Schwarzer Heilbutt  
an schwarzer Rieslingsauce und Fenchelrisotto*

### *Dessert*

*Salat von frischen Früchten  
im Spinnennest  
Carpaccio von Blutorange  
an Grenadinesirup  
Kürbistorte  
an Hagebutten-Creme-fraîche  
Camparisorbet  
Französischer Weichkäse,  
in Asche gereift mit Weintrauben*

## ***Italienisches Buffet***

***29,50 € p.P.***

### *Vorspeisen*

*Tomaten-Mozzarella in Balsamicodressing mit frischem Basilikum*

*Vitello Tonnato*

*Gegrillte Sardinen auf Zitronen-Knoblauch-Dressing*

*Variation von italienischem Schinken, Coppa und Mailänder Salami*

*mit Melone und Balsamicozwiebeln*

*gegrilltes und mariniertes Gemüse*

*ingelegte Oliven*

*Peperoni mit Frischkäse gefüllt*

### *Salate*

*Nudelsalat "Milano"*

*Reissalat mit Tintenfisch*

*verschiedene Rohkostsalate*

*verschiedene Blattsalate*

*Auswahl von verschiedenen Dressings*

### *Suppe*

*Zuppa-Pavese*

*(Rindfleischsuppe mit Ei und Parmesan)*

*oder*

*Minestrone*

*(italienische Gemüsesuppe)*

### *Hauptgänge*

*Lasagne von Lachs und Zucchini*

*Involtini von der Pute in Tomatensauce*

*mit Gemüse-Spaghetti*

*Osso-Bucco in Barolosauce*

*mit Tomaten-Rosmarin-Kartoffeln*

### *Desserts*

*Tiramisu*

*Amaretto-Creme*

*Stracciatella Mousse*

*Obstsalat mit Maraschino*

*Apfelkuchen mit Rotweinkaramell*

*und hausgemachtes Dattelleis*

*Italienische Käseauswahl mit Weintrauben*

### *Brot*

*Ciabatta-Brot*

*Tomaten-Brot*

*Oliven-Brot*

## **Saarländisches Buffet**

**22.50 € p.P.**

### *Vorspeisen*

*Kaninchenfleisch in Biergelee*  
*Hochwälder Kaminrauchschinken*  
*mit Gewürzgürkchen auf dem Holzbrett serviert*  
*Gefüllte Forelle im Wurzelsud*  
*Hausgemachte Sülze mit Vinaigrette*  
*Lyonersalat mit roten Zwiebelringen*  
*Rindfleischsalat mit Tomate, Ei und Gürkchen*  
*als Beilage: ofenfrische Bratkartoffeln*

### *Lisdorfer Salatbuffet*

*Karottensalat*

*Gurkensalat*

*Weisskrautsalat mit Speck*

*Rettichsalat*

*Endiviensalat*

*Feldsalat*

*Diverse Dressings*

### *Saucen*

*Schnittlauchsauce*

*Sauce Vinaigrette*

*Sahne-Apfel-Meerrettichsauce*

### *Suppe*

*Kartoffelrahmsuppe*

*oder*

*Graupensuppe*

### *Brot*

*Zwiebleflûtes*

*Speckflûtes*

*Schwarzbrot*

*Butter und Schmalz*

### *Hauptspeisen*

*Spanferkelrollbraten in Schwarzbiersauce*

*mit Majorankartoffeln*

*Saarzander in Rieslingsauce mit Spinatstrudel*

*"Hoorische"*

*mit Specksauce und Sauerkraut*

### *Desserts*

*Merziger Viezcharlotte auf Fruchtsauce*

*"Droschelkichelcher" mit Himbercoulis*

*Hausgemachte Birnentörtchen mit Pistaziensahne*

*Kleiner eingelegter Handkäse*

## *Elsäbisch-Lothringisches Buffet*

*35.50 € p.P.*

### *Vorspeisen*

*Roastbeef in der Salz-Kräuter-Kruste mit Artischockenherzen*

*Lothringer Fleischpaté mit Cornichons*

*Gefüllte "Wanzenauer" Stubenküchen im Gemüsenest*

*"Salade de Matelot" (Süßwasserfischsalat mit Fenchel)*

*Aalterrine "Auberge d ' Ill"*

*Entenleberterrinen mit Calvadosäpfeln und Gewürzgelee*

### *Saucen*

*Feigen-Cassis-Sauce*

*Sauce Cumberland*

*Kräutersauce*

*Avocado Dip*

### *Salate*

*Lauchsalat*

*Karottensalat*

*Sauerkrautsalat*

*Selleriesalat*

*Feldsalat*

*Endiviensalat*

*Chicoréesalat*

### *Dressings*

*Roquefort-Dressing*

*Knoblauch-Dressing*

*Rahm-Dressing*

### *Brot*

*Baguette mit Zwiebeln, Baguette mit Körnern,*

*Baguette mit Mohn, Vollkornbaguette*

*Salzbutter, Kräuterbutter und Zwiebelschmalz*

### *Suppe*

*Käsecremesuppe*

### *Warme Hauptspeisen*

*Lothringer Speckkuchen*

*Gefüllte Lammkeule mit Rosmarinsauce oder gefüllte Wachtelbrust*

*mit gratinierten Kartoffeln und Knoblauchbohnen*

*Lachsroulädchen in Cremantsauce mit Gemüsereis*

### *Desserts*

*Crème Ricard*

*Apfeltarte mit Rahmeis*

*Mini-Eclair mit Eierlikörsahne*

*Gemischtes Käsebrett mit Weintrauben*

## ***Spanisches Buffet***

***28,50 € p.P.***

### *Vorspeisen*

*Gegrillter Tintenfisch an Kräuter-Knoblauch-Marinade*

*Hähnchenbrustterrinen mit Zitronengras*

*Spanischer Landschinken mit Melonenschiffchen*

*Gefüllte Eier mit Shrimps*

*Sardinientorte mit Artischocken*

*Kaninchen Terrine*

### *Saucen*

*Knoblauchsauce*

*Chiliauce*

*Sardellensauce*

*Mandelsauce*

### *Salate*

*Tomatensalat*

*Gurkensalat*

*verschiedene Blattsalate*

*Orangensalat*

*Oliven & Paprika*

### *Dressings*

*Knoblauch-, Estragon- & Kräuter-Dressing*

### *Brot*

*Maisbrot*

*Minibrötchen*

*Geröstetes Weißbrot*

### *Suppe*

*Gazpacho (Kalte Gemüsesuppe)*

### *Hauptspeisen*

*Gewürfelte Schweinelendchen mit Chorizo, Perlzwiebeln und Oliven an Gemüsereis*

*Gegrillte Maishähnchen-Keulchen auf Paprika-Zwiebelsauce mit Rosmarin-Kartoffeln*

*Paella "Valencia"*

### *Dessert*

*Cremé Catalaná*

*Gefüllte Aprikosen in Brandy mariniert mit Haselnüssen*

*Frisch geeister Obstsalat*

*Orangensorbet mit Pfefferminze*

## ***Skandinavisches Buffet***

***32,50 € p.P.***

### *Vorspeisen*

*Graved-Lachs mit Dill*

*Norwegischer Lachs mild geräuchert mit Pistazienmeerrettich*

*Gefüllte Tomaten mit Eismeerkrabben*

*Seeaal-Mayonaise*

*Gefüllte Eier mit Forellenkaviar*

*Gepökelte Gänsebrust mit Senffrüchten*

*Matjesfilet mit Rotweinzwiebeln und krossem Dörrfleisch*

### *Saucen*

*Dill-Senf Sauce, Meerrettichsauce, Honigsauce*

### *Salate*

*Staudenselleriesalat*

*Tomatensalat*

*Gedünstete Gurken*

*Karottensalat*

*verschiedene Blattsalate*

*Wachs-Bohnen*

*Kartoffelsalat*

### *Dressings*

*Rahm- & Kräuter-Dressing*

*Tomaten-Vinaigrette*

### *Brot*

*Knäckebrot, Weißbrot & Pumpernickel*

### *Suppe*

*Hummer-Crème-Suppe*

### *Hauptspeisen*

*Fleischbällchen gegrillt*

*mit diversen Saucen, Rahmkartoffeln und Babykarotten-Gemüse*

*Lachs-Medaillons in Pommerysenf-Dill-Sauce*

*mit Butterreis und Spinat-Gemüse-Terrine*

*Matjesfilet auf Crushed-Eis mit brauner Speckstippe*

*dazu Zwiebelbohnen und Schwenkkartoffeln*

### *Desserts*

*Rote Grütze mit Vanillesauce*

*Kefirsülze auf Fruchtbett*

*Hüttenkäse angemacht mit Radischensproßen*

*Hausgemachtes Pumpernickeleis*

*Süße Mohn-Früchte-Täschchen*

## **Bayrisches Buffet**

**26,50 € p.P.**

### *Brotzeit*

*Allgäuer Bauernleberwurst, Bauernblutwurst,  
Landjäger, deftige Fleischwurst und Rohschneider  
mit hausgemachtem Bauern-Kümmel-Brot*

### *Vorspeisen*

*Presssack, mariniert mit Essig und Öl  
Nürnberger Ochsenmaulsalat und Coburger Schinken  
Kaltes Kronenfleisch mit geschabtem Meerrettich  
Schweinsknöchersulz mit Schalottenvinaigrette  
Fleischpflanzerl  
Münchner Weißwurst mit süßem Senf und Brezeln  
Bayrischer Leberkäs, frisch aus dem Ofen  
Nürnberger Rost-Bratwürstchen*

### *Salatbuffet*

*Auswahl von verschiedenen Salaten  
Blattsalate der Saison mit diversen Dressing's  
frische Kräuter und Sprossen*

### *Brot & Butter*

*Sennerbutter, Griebenschmalz  
Hausgemachtes Kümmelbrot, Bauernbrot, Speck- und Zwiebelflûtes*

### *Suppe*

*Bayrische Leberknödelsuppe*

### *Hauptgerichte*

*Gegrillte Schweinshaxen in Dunkelbiersauce  
Schweinsbraten in Kümmelsauce  
Semmelknödel mit Pilzsauce  
Semmelknödel, geröstete Kartoffeln,  
Geschmelzte Eierspatzen, Bayrisch Kraut und Sauerkraut*

### *Dessert- und Käsebuffet*

#### *Obazda*

*Allgäuer Käseauswahl  
Grießflammerie mit Himbeersauce  
Krischweih-Krapfen  
Marillenknödel in Zimt-Zucker-Kruste auf Vanillesauce  
Frischer Mohnstrudel und Zwetschgenkuchen*

## ***Mediterranes Buffet***

***38,50 € p.P.***

### *Vorspeisen*

*Mousse von Kaisergranaten mit grünen Spargelspitzen*  
*Gefüllte Tomaten mit Ziegenkäse unter der Olivenkruste*  
*Gugelhupf vom Lachs auf Avocados-Limetten-Mousse*  
*Meeresfrüchteplatte*  
*Melonenestern mit luftgetrocknetem Schinken*  
*Schweinefiletmedaillons an zweierlei Chaud et Froid-Saucen*

### *Saucen*

*Knoblauchsauce, Thunfischsauce, Safrancrème*

### *Salate*

*Chicoréesalat in Thousand -Island Dressing mit Orangenfilets und Walnüssen*  
*marinierte Artischocken mit Knoblauch*  
*Zucchini-Salat in Tomaten-Vinaigrette*  
*Hirtensalat*  
*Champignonsalat "a la Greque"*  
*Auswahl von Blattsalaten*

### *Dressings*

*Pesto-, Trauben- & Walnuß-Dressing*

### *Suppe*

*Pot au Feu von Meeresfrüchten*

### *Hauptspeisen*

*Seezungenfilets gefüllt mit Lachsmousse auf Tomaten-Kräuter-Sugo*  
*Gefüllte Lammkeule an Pfefferminz-Limetten-Sauce*  
*Ragout von Ochschwanz an Portwein-Sherrysauce*

### *Beilagen*

*Fettuccini mit Zitronengras*  
*Bäckerinkartoffeln*  
*Flageolets*  
*Reisnudeln*  
*Gemüse der Saison*

### *Desserts*

*Eisgekühlter Obstsalat in der Melone serviert*  
*Cassata-Eis auf Fruchtmark*  
*Amaretto Creme*  
*Gemischtes Rohmilchkäsebrett mit Weintrauben*

## **Asia Buffet**

**31,00 € p.P.**

### *Vorspeisen*

*Lachs mit Zitronengras-Chili  
Turm von Rosé Crevetten mit süß-saurem Gemüse  
Hähnchenbrust mit Paprikamousse gefüllt im Sesammantel  
Terrine von grünem und weißem Spargel mit Salm*

### *Saucen*

*Tropical-Frucht-Sauce, Tomaten-Joghurt-Sauce & rote-Curry-Sauce*

### *Salate*

*Sojasprossensalat  
Krautsalat mit Grapefruit  
Papaya-Gurkensalat  
Salat von dicken Bohnen mit Cherry-Tomaten  
Eisbergsalat*

### *Dressings*

*Thousand-Island-Dressing, Poppyseed & French-Dressing*

### *Suppe*

*Chinesische Geflügelsuppe  
mit gebackenem Ei und Gemüsestreifen*

### *Hauptspeisen*

*Kleine Nester von Krabben  
mit Gemüsestreifen an Hummer Chili-Sauce  
Rinderhüftwürfel mit Frühlingszwiebeln,  
Karotten, Paprika, Sellerie und Sojasprossen  
Entengeschnetztes in süß-saurer Curry-Sauce*

### *Beilagen*

*Duftreis*

*Chinesische Nudeln*

### *Desserts*

*Lychie-Feigen-Tiramisu  
Kokosnuss-Pudding mit Karamelsauce  
Exotischer Fruchtsalat  
Gegrillte Bananenspieße im Tempurateig auf Fruchtsauce  
Schokoladentorte mit Bananenchips*

## ***Tec-Mex Buffet***

***29,50 € p.P.***

### *Vorspeisen*

*Hähnchenspieße in scharfer Sauce  
Carpaccio von der rosa gebratenen Rindersteakhälfte  
Krabben in Grapefruit gefüllt  
Halbe Ananas mit Geflügelcocktail gefüllt  
Räucherlachsroulade  
Lammkeule in der Salzkruste*

### *Dips*

*Guracamole, Mais-Paprika, Zwiebel-Chili & Bohnendip, Käsecreme mit Rum*

### *Brot und Chips*

*Maisbrot, Tortillas, Fladenbrot & Zwiebleflûte*

### *Salatbuffet*

*Zwiebeln  
Kidney Bohnen  
Mais  
Gurken  
Tomaten  
Eisbergsalat  
Linsensprossen  
Gazpacho Salat*

### *Suppe*

*Chili con Carne*

### *Hauptspeisen*

*Gegrillte Chicken-Wings  
Rinderwürfel-Spieß Cross-Fire  
Seeteufelmedaillons in Kokosnußmilch*

### *Beilagen*

*Idaho Potatoes mit Sauerrahm, Wedges-Kartoffeln, Mexico-Reis,  
weißes Bohnengemüse, Maiskolben & Paprika-Chili-Gemüse*

### *Desserts*

*Pfannkuchlein mit Ahornsirup  
Kleine Käsewindbeutel  
Jamaica-Mocca-Creme  
Bananen-Rum-Mousse  
Dattel-Schoko-Kuchen*