

## Brunch-Buffet

Verschiedene Sorten Marmelade, Honig und Nutella  
Käse-, Wurst und Schinkenauswahl  
Rührei, krosser Bacon, Nürnberger Rostbratwürstchen  
Duett von Räucherlachs und geräucherten Forellenfilets mit Sahnemeerrettich  
Mediterranes Gemüse mit Olivenöl, frischen Kräutern und Knoblauch  
Tomate-Mozzarella mit Pesto und frischem Basilikum  
Rohkostgemüse mit Kräuterquark  
Vitello Tonnato in Thunfisch-Kapern-Sauce (Aufpreis 2,00 € p.P)  
Roastbeef mit Sc. Remoulade (Aufpreis 2,00 € p.P)  
verschiedene Sorten Brot, Brötchen, Butter

\*\*\*

Gebrautes Rotbarschfilet in Weißweinsauce

zur Wahl:

Geschnetzeltes vom Schweinefilet „Züricher Art“ mit Champignons und Weißweinsauce  
**oder**  
Burgunderbraten von der Rinder-Semerrolle  
Marktgemüse, Basmatireis, Meersalzdrillinge

\*\*\*

Gemischte Platte von frischem Obst mit Vanillesauce

Mousse-au-chocolate von der Zartbitter-Schokolade

**Preis pro Person € 29,90**

**Kinder 9-12 Jahre € 19,90 / Kinder 3-8 Jahre € 9,90**

## Buffet 1

Piccata von der Zucchini mit frischem Basilikum und pikanter Tomatensalsa  
Gegrillte Paprika mit Ziegenfrischkäse  
Fenchelsalat mit Walnuss, Dill und Orange  
Blattsalate und Rohkost der Saison mit zweierlei Dressings  
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Sauce  
Westfälischer Knochenschinken auf Honigmelone  
ofenfrisches Ciabatta, Kräuterquark

\*\*\*

Rotbarschfilet in Limettensoße  
„Sous Vide“ gegarter Kalbsrücken in Estragonjus  
Marktgemüse, Basmatireis, Kartoffelgratin

\*\*\*

Obstsalat mit Vanillesauce  
Hausgemachtes Tiramisu

**Preis pro Person € 37,50**

**Kinder 9-12 Jahre € 24,50 / Kinder 3-8 Jahre € 12,00**

## Buffet 2

Mediterranes Gemüse mit Olivenöl, frischen Kräutern und Knoblauch  
Tomate-Mozzarella mit Pesto und frischem Basilikum  
Blattsalate und Rohkost der Saison mit zweierlei Dressings  
Pochierte Tranchen vom Lachs mit Preiselbeersahne  
Vitello Tonnato in Thunfisch-Kapernsauce  
Serranoschinken auf Cantaloupe-Melone  
ofenfrisches Ciabatta, Kräuterquark

\*\*\*

Duett von Zander und Lachs in Proseccosoße  
Maishähnchenbrust in Paprikarahmsauce  
Roastbeef am Stück gegart, mit Rotweinjus  
Marktgemüse, Basmatireis, Meersalzdrillinge

\*\*\*

Gemischte Platte von frischem Obst mit Vanillesauce  
Panna Cotta mit Himbeersoße  
Mousse-au-chocolate von heller und dunkler Schokolade

**Preis pro Person € 44,00**

**Kinder 9-12 Jahre € 28,50 / Kinder 3-8 Jahre € 14,50**

## Buffet 3

Westfälischer Knochenschinken auf Honigmelone

Saftige mini Rinderbuletten mit mixed Pickles

Knittkuhler Wurstspezialitäten: (Blutwurst, Leberwurst, Schinken, & Mettenden)

dazu: Senf, Remoulade, saure Gurken

Knittkuhler Kartoffelsalat mit Essig, Öl und Senf

verschiedene Brotsorten, Butter

\*\*\*

Geschnetzeltes vom Schweinefilet „Züricher Art“ mit Champignons & Weißweinsauce

Krustenbraten in Altbiersauce

Westfälischer Pfefferpotthast

Marktgemüse, Butterspätzle, Kroketten, Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Gemischte Platte von frischem Obst mit Vanillesauce

Welfenspeise (Milch-Vanille-Creme und geschlagener Eiweißschaum)

Westfälische Götterspeise (Quark mit Preiselbeeren und Pumpernickel)

**Preis pro Person € 44,00**

**Kinder 9-12 Jahre € 28,50 / Kinder 3-8 Jahre € 14,50**

# Grillbuffet 1

Auswahl an Bruschetta mit Avocado-creme, Tomaten-Basilikum-Sugo, Auberginenmousse  
Mediterranes Gemüse mit Olivenöl, frischen Kräutern und Knoblauch  
Tomate-Mozzarella mit Pesto und frischem Basilikum  
Knittkuhler Kartoffelsalat  
Blattsalate und Rohkost der Saison mit zweierlei Dressings  
ofenfrisches Ciabatta, Kräuterquark

\*\*\*

Marinierte Lachssteaks  
Thüringer Rostbratwurst  
Marinierte Hähnchenbrust  
Argentinisches Entrecôte  
gegrillte Maiskolben, Ofentomaten, Ofenkartoffeln,  
Kräuterbutter, verschiedene Grillsoßen

\*\*\*

gemischte Platte von frischem Obst mit Vanillesauce  
Himbeermousse mit frischer Minze

**Preis pro Person € 37,50**

**Kinder 9-12 Jahre € 24,50 / Kinder 3-8 Jahre € 12,00**

## Grillbuffet 2

Mediterranes Gemüse mit Olivenöl, frischen Kräutern und Knoblauch  
Tomate-Mozzarella mit Pesto und frischem Basilikum  
Blattsalate und Rohkost der Saison mit zweierlei Dressings  
Toskanischer Gemüsesalat  
Mediterraner Nudelsalat mit Kirschtomaten und Basilikum  
„Tacchina tonnata“ – Tranchen von der Putenbrust in Thunfisch-Kapernsauce  
Ofenfrisches Ciabatta, Mascarpone, Kräuterquark

\*\*\*

Garnelenspieße  
Thüringer Rostbratwurst und frische grobe Salsiccia  
Marinierte Putensteaks  
Spieße vom Schweinefilet und Paprika  
Argentinisches Entrecôte  
Pfannengemüse, Portobello Champignons, Focaccia vom Grill, Rosmarinkartoffeln  
Kräuterbutter, verschiedene Grillsoßen

\*\*\*

Gemischte Platte von frischem Obst, dazu Vanillesauce  
Panna Cotta mit Himbeersoße  
Hausgemachtes Tiramisu

**Preis pro Person € 45,00**

**Kinder 9-12 Jahre € 29,00 / Kinder 3-8 Jahre € 14,90**