

## **Büffet SCHLÜTERS Classics**

**(Alle Büffets ab 25 Personen möglich)**

Rheinische Kartoffelsuppe mit Mettwurst

-

Mediterrane Vorspeisenplatte

( mit Manchego-Käse, Serrano Schinken, Tortilla, Chorizo, diverse eingelegte Gemüse, Oliven )

Ruccola-Salat mit Parmesan

-

Spinatlasagne mit Pinienkernen

Rinderhüfte am Stück gebraten

Drei verschiedene Fischfilets vom Grill

-

Kartoffelgratin, Rosmarin-Brätlinge,

Kräuterreis, frisches Marktgemüse

-

SCHLÜTERS Käsebrett,

Obstsalat,

Mousse au chocolat

**Preis pro Person: 34,90 €**

## **Büffet Montepulciano**

Minestrone

-

Antipasti-Variationen,

Vitello Tonnato,

Tomate/Mozzarella mit Basilikumpesto,

Rucola-Salat mit frischem Parmesan

-

Saltimbocca ( Kalbsfleisch mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce)

Ruccola-Gnocchi mit Tomaten und Pinienkernen

Spaghetti "Aglio & Oglio" mit gebratenen Gambas

-

Italienischer Dessert-Käse, Tiramisu mit Himbeersauce, Panna Cotta

**Preis pro Person: 39,90 €**

## **Büffet Ländle & Berge**

Maultaschensuppe

-

Feldsalat mit Speck und Croutons,

Räucherlachsroulade mit Crème fraiche an Rucolasalat,

Marinierter Tafelspitz mit Kräuter-Vinaigrette

-

Kalbsgeschnetzeltes

Gebratene Entenbrust auf Preiselbeersauce

Spanferkelroulade in Malzbiersauce

Knödel, Spätzle, Krautfleckerl, Röstitaler,

-

Schweizer Käseauswahl, Bayrische Creme mit Apfelspalten

**Preis pro Person: 36,90 €**

## **Büffet Veedel & Weite Welt**

Kartoffelsuppe,

Hummercremesuppe mit Garnelen

-

Hähnchenbrustspieße mit Erdnussmarinade

Hausgebackenes Focaccia mit Tomate-Basilikum, Thunfischcreme, Oliventapenade,  
Avocadocreme und Chorizowürfeln

Tranchen von der Entenbrust auf Balsamico-Linsen,

Räucherlachscrepele an feinem Friséesalat

Garnelen auf Algensalat

-

Rinderfilet im Cognacrahm

Maishähnchenbrust mit Rosmarin gefüllt

Zanderfilet „mediterran“ mit Oliven, Tomaten und Zucchini gebraten

SCHLÜTERS Kartoffel-Brätlinge, Kräuterreis, frisches Marktgemüse, Farfalle

-

Französische Rohmilch-Käseauswahl,

Mousse au Chocolat,

Crème Brûlée

Preis pro Person: 45,90 €

Sehr geehrte Gäste, grundsätzlich können Sie die Büffetvorschläge nach Ihren Wünschen gestalten, Sonderwünsche versuchen wir Ihnen gerne zu erfüllen.

Passend zu Ihrem Büffet, bieten wir Ihnen auch gerne den entsprechenden Wein an. Wir führen Weine aus der ganzen Welt, richten unseren Fokus jedoch auf Deutsche Weine. Fragen Sie nach der SCHLÜTERS Weinkarte. Das Fässchen Kölsch und diverse Cocktails sind selbstverständlich genauso möglich.

Wir freuen uns auf SIE!

Ihr SCHLÜTERS - Team

[www.schluetersinweidenpesch.de](http://www.schluetersinweidenpesch.de)