

# B★R★A★U★H★A★U★S JOH. ALBRECHT



## **Buffet Düsseldorf**

Marinierte Scheiben vom Schweinerücken  
mit Lauchzwiebeln und rotem Pfeffer  
Kleine hausgemachte Frikadellen und Schnitzelchen mit ABB Senf  
Matjestatar mit Reibekuchen und Kräuterschmand  
Bierbrot und kleine Brötchen mit Zwiebelschmalz und Butter  
Badischer Pellkartoffelsalat  
Spitzkohlsalat mit Äpfeln, Orangen und Nüssen  
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto  
Salat von grünen Bohnen mit Kasslerstreifen und Bier-Vinaigrette

## **Hauptgerichte**

Krosser Braten von der Schweineschulter mit Altbiersauce  
Geschnetzeltes von der Pute in Champignonrahm  
Gratin Kartoffeln  
Marktgemüse  
Reis mit Kräutern und Schalotten

## **Dessert**

Topfencreme mit eingeweckten Schattenmorellen  
Schokoladencreme mit Zartbittersplitter und Schlagrahm

Preis pro Person 27.50 €

B★R★A★U★H★A★U★S  
JOH. ALBRECHT



**Buffet Kornbrennerei Schmittmann**

Tranchen von der Putenbrust mit Thunfischsauce und Kapern  
Roastbeef rosa mit Balsamicozwiebeln  
Geräucherter und pochierter Lachs mit Meerrettich, Senf-Honigcreme  
Kochschinkenröllchen gefüllt mit Spargel  
Bierbrot und kleine Brötchen mit Zwiebelschmalz und Butter  
Bauernsalat mit Fetakäse  
Salat von Roter Beete, Ziegenkäse und Nüssen  
Salatauswahl von Blattsalaten, Tomate, Gurke und mit dreierlei Dressing

**Hauptgerichte**

Gemüselasagne  
Tafelspitz mit Apfel-Meerrettichsauce  
Putensteaks mit Curryfrüchten oder Pfeffersauce  
Kleine Rahmkartoffeln, Reis und Marktgemüse

**Dessert**

Vanillecreme mit Johannisbeergrütze  
Mousse au Chocolat

Preis pro Person 32,50 €

# B★R★A★U★H★A★U★S JOH. ALBRECHT



## **Braumeister Buffet**

Spanferkelschinken mit marinierten breiten Bohnen  
Getrocknete Pflaumen im Speckmantel  
Tafelspitz mit Schnittlauch und Sahne- Meerrettichflan  
Scheiben vom Roastbeef mit Rucola und Parmesan  
Carpaccio vom gebeizten Lachs mit Limonenöl  
Pochierter Lachs mit Radieschenschmand in Blinirouladenstreifen  
Bierbrot und kleine Brötchen mit Zwiebelschmalz und Salzbutter  
Tessiner Kartoffelsalat mit Olivenöl und breiter Petersilie  
Salat von weißen Bohnen mit Rindfleischstreifen und Tomatenmousse  
Krabbensalat mit Staudensellerie, Grapefruit und Avocado  
Salat von Baby Mozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum  
Bauernsalat mit Schafkäse und Minze

## **Hauptgerichte**

Keule und Schulter vom Spanferkel kross gebraten  
Kalbsrahmgulasch mit Champignons  
Gebratener Zander auf Blattspinat  
Kartoffelrisotto mit Schnittlauch und Lauchzwiebeln  
Schupfnudeln in Nussbutter  
Gebratene Taler vom Serviettenknödel

## **Dessert**

Auswahl an verschiedene Hart- und Weichkäsen mit Trauben und Oliven  
Bayrisch Creme mit Waldbeerenkompott  
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanillesauce

Preis pro Person 38,50 €