



Buffet Düsseldorf

Carpaccio von der Blutwurst mit Senfcreme
Marinierte Scheiben vom Schweinerücken
mit Lauchzwiebeln und rotem Pfeffer
Kochschinkenröllchen gefüllt mit Spargel
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 25.50 €

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

Herzhafte Zwiebelkuchenhappen

Entenleberterrinen mit karamellisierten Birnen, Feldsalat und
Cumberlandsauce

Geräucherter und pochierter Lachs mit Meerrettich, Senf-Honigcreme

Bierbrot und kleine Brötchen mit Zwiebelschmalz und Butter

Bauernsalat mit Tiroler Speck und roten Zwiebeln

Backhendlsalat mit Kartoffeln und Kernöl

Leberkäsesalat mit Gurke und Zwiebeln

Salat von Roter Beete, Ziegenkäse und Nüssen

Salatauswahl von Blattsalaten, Tomate, Gurke und mit dreierlei Dressing

Hauptgerichte

Hausgemachte Kalbsfrikadellen mit Rahmchampignons

Tafelspitz mit Apfel-Meerrettichsauce

Gebratener Rotbarsch auf Ananaskraut

Kleine Rahmkartoffeln

Kartoffelkräuterstampf

Dessert

Vanillecreme mit Johannisbeergrütze

Mousse au Chocolat

Preis pro Person 29,50 €

B*R*A*U*H*A*U*S
JOH. ALBRECHT



Braumeister Buffet

Spanferkelschinken mit marinierten breiten Bohnen
Entenleberterrinen mit Apfelsellerriesalat
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 Salzbutte
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 36,50 €