

Speiseangebot Buffet, warme Anteile

- *Coup au vin , Hähnchenbrust in Rotweinsauce geschmort mit pikanter Sauce*
- *Hühnerfricassee in einer feinen Sauce mit Capern*
- *Streifen von der Putenbrust in einer Estragonrahmsauce oder Champignonrahmsauce*
- *Rosa gebratene Entenbrust mit Himbeer-Essigsauce oder Kirschsauce*
- *Streifen vom Schweinefilet in Pommery- Senfsauce oder Champignonrahmsauce*
- *Medaillons vom Schwein auf feinen Rahmchampignons*
- *Zungenragout in Madeirasauce*
- *Gefüllte Putenbrust mit Sauce Hollandaise*
- *Rinder- oder Schweinebraten wie zu Oma's Zeiten*
- *Rheinischer Sauerbraten vom Rind*
- *Kassler-, Krustenbraten oder Eisbeine auf Sauerkraut oder Speckbohnen angerichtet*
- *Filet Goulasch „Stroganoff“ Filetgoulasch in pikanter Sauce mit Champignons, Gurkenstreifen und mit Saurer Sahne verfeinert*
- *Filetgoulasch „Mikado“, Asiatischer Filetgoulasch mit Gemüsestreifen*
- *Lammragout mit Speck und Zimt geschmort*
- *Streifen vom Lammrückenfilet in einer Tomaten- Olivensauce*
- *Lammcurry in einer Joghurtsauce mit Lauchstreifen und Tomaten*
- *Zwiebelrostbraten vom Rind, Rindersteak geschmort in einer Zwiebelsauce*
- *Schmorsteak „Esterhazy“ Rindersteak geschmort mit Gemüsestreifen, verfeinert mit Saurer Sahne und Câpern*
- *Hirschmedaillons auf einer Kirschsauce*
- *Wiener Tafelspitz mit einer Meerrettichsauce*
- *Hähnchenbrustfilet „Süß-Sauer“ oder Indonesisch mit einer Curry-Joghurtsauce*
- *Bunte Grillpfanne mit Lammkotelett, Medaillons vom Schweinebraten, Hähnchenbrustfilet und Rindersteaks auf Speckbohnen*
- *Kohlrouladen „nach alter Art“*
- *Hausgemachte Rinderrouladen „nach Hausfrauen Art“*

- *gebratenes Lachsfilet mit Dillrahmsauce*
- *Seeteufel „ nach Mediterraner Art“*
- *Rotbarbenfilet in Safransauce*
- *Thunfischmedaillons auf Cocos- Chilisauce*
- *Zanderfilet auf Fenchelfondue*