

# Buffetangebot

*Diese Angebote gelten bei Buffets,  
die bei uns im Haus stattfinden,  
aber auch außer Haus.*



Preise für Buffet im Haus: ca. 25,00 € pro Person

Buffet bei Veranstaltungen außer Haus:

30,00 € pro Person

inkl. Geschirr und Besteck



*Eine kleine Anfahrtspauschale von 15,00 € im Umkreis von 15 km berechnen  
wir, bei größerer Entfernung anteilig höher.*

*Wir beraten Sie gerne bei einem persönlichen Gespräch in unserem Haus, nach  
Terminvereinbarung.*

*Landhaus Frank*

*Inh. André Frank  
Eisenacherlandstraße 34  
99974 Mühlhausen*

*Tel. und Fax: 03601/812513*

## **Vorspeisen**

---

*Internationales Käsebrett mit bunten Brot*

*Vielseitig belegte Canapes mit Aufschnitt, Käse und Fisch  
die gerne auch zu später Stunde gereicht werden können*

## **Salatbuffet zur Wahl**

---

*Möhrensalat mit Pinienkerne, Tomaten-Mozzarella Salat,  
Oma's Gurkensalat, Apfel-Rotkohlsalat, Waldorfsalat, Blumenkohlsalat,  
oder Rucola mit Pilzen und Parmesanspäne an Balsamicodressing oder  
griechischer Bauernsalat*

## **Rindfleisch und Kalbsfleisch**

---

*-Rouladen „nach Hausfrauen Art*

*-feiner Zwiebelrostbraten im eigenem Saft gegart*

*-Tafelspitz „Wiener Art“ mit einer Merrettichsauce*

*-Sauerbraten Rheinischer Art*

*-geschmorte Ochsenbacken in einer Burgundersauce*

*-Picatta „Milanaise“ kleine Schnitzel in einem Käsemantel*

## **Schweinefleisch**

---

*-Medaillons vom Filet auf Rahmchampignons*

*-Medaillons vom Filet an einer fruchtigen Tomatensauce mit Spinat  
überbacken*

*-Streifen vom Schweinefilet in einer Champignonrahmsauce „nach Züricher Art“*

*-Filet im ganzen gebraten an einer Pommery Senfsauce*

*-Sonntagsbraten vom Schwein in einer kräftigen Sauce*

## **Geflügel**

---

- französische Entenbrust, saftig gebraten an einer Himbeer-Essigsauce
- Hähnchenbrustfilet an einer Süß-Sauren Sauce
- „Coug an Vin“ Hähnchenbrust an einer Rotweinsauce
- „Chicken Curry“ Indonesisch mit einer Joghurt-Currysauce
- Streifen von der Putenbrust in einer Tomaten Chilisauce
- „Chicken a la King“ feines Geflügelragout „nach Art des Königs“

## **Lamm**

---

- Mediterranes Lammragout mit Speck und Zimt verfeinert
- geschmorte Lammhaxen in einer leichten Gemüsesauce
- Streifen vom Lammrücken in einer Estragon-Rahmsauce

## **Wild**

---

- feines Hirschragout „nach alter Art“ mit einem Kleks saure Sahne
- geschmorter Braten Wildschwein in einer leichten Pilzsauce mit Kräutern
- Medaillons vom Hirschrücken an einer Sauerkirschsauce

### oder Gemischtes:

- bunte Grillpfanne mit Medaillons vom Schwein, Rind, Lamm und Geflügel mit Grillwürstchen und Kassler Steak
- Filet, Goulasch, Stroganoff vom Rinder und Schweinefilet mit einer feinen Paprikasauce und Sauerbraten verfeinert

## **Fisch:**

---

- Seeteufel „nach Mittelmeer Art“
- Medaillons vom Lachs mit Spinat überbacken
- Zanderfilet auf einen Fenchelfondue

**Beilagen empfehlen wir Ihnen passend zu den Fleischgerichten!**

## **Gemüseauswahl**

---

- bunte Gemüseplatte der Saison
- Apfelrotkohl
- Rahmwirsing „nach französischer Art“
- gebratenes Nizzagemüse
- gebratene Zucchini-scheiben mit Basilikum

## **Dessertauswahl**

---

- Mousse au chocolat
- Tiramisu
- Zitronen oder Erdbeermouse
- Creme bruléé
- frischer Obstsalat
- hausgemachte Rote Grütze

# **Mediterranes Buffet**

---

- Vorspeisen:
- *Vitello Tonnato, kaltes Kalbfleisch an Thunfischsauce*
  - *Bruschetta mit Tomaten, Pesto und Oliven*
  - *Melone mit Schinken*
  - *Auswahl von verschiedenen Wurst und Schinkensorten, dazu verschiedenen Melonen*
  - *Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Steinpilzen und Stangensellerie*
  - *Große Auswahl von marinierten, pochierten und geräucherten Mittelmeerfischen und Meeresfrüchten sowie Cocktails*
  - *Italienische Käse vom Brett, Parmesan, Pecorino, Taleggio, Bel Paese*

- Brotkorb :
- *Focaccia, Polentabrot, Crisinistangen, Ciabatta*

- Salate :
- *Anti Pasta, Caprese, Möhren- Piniensalat, Griechischer Bauernsalat, Nizzaersalat, Rucicola mit Parmesan und Pilzen, marinierte Perlzwiebeln, mariniertes Ziegenkäse Thunfisch- Artischockensalat*

- Suppe :
- *Minestrone, Italienischer Gemüseeintopf mit Pesto*

### Warm :

- Salt in bocca, Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei
- Pollo alla Vasca, Geflügeleintopf mit Oliven, Tomate, Kartoffeln, Zwiebeln und Sardellen
- Lammragout „nach Mittelmeer Art“ mit Speck und Zimt
- geschmorte Lammhaxen in einer Gemüsekraftsauce
- Osso bucco „Gremolata“, geschmorte Kalbsbeinscheiben in einer Gemüsesauce
- Scalopini ai Funghi, kleine Kalbsschnitzel mit gebr. Pilzen und Madeirasauce
- Picatta Milanese, kleine Schnitzel im Käsemantel mit Tomatensauce
- Thunfisch vom Grill mit einer Cocos- Chilisauce
- Seeteufel „nach Mediterraner Art“
- Zanderfilet auf Fenchelragout

### Beilagen :

- Spaghetti Aglio, Olio , Peperoncini
- Fusilli mit Artischocken, Salbei und Trockentomaten
- Tortilla de patate,
- kleine geröstete Kartoffeln „nach Mittelmeer Art“
- Mediterrane Kartoffeln

### Gemüse :

- gebratenes Nizza Gemüse
- gebratene Zucchini-scheiben mit Basilikum
- Peperonata mit Sardellenfilets
- gebratene Artischockenherzen „nach Römischer Art“

### Dessert:

- Tiramisu, Creme Catalane, Mascarpone-mousse, Zitronencreme, Panna cotta, Gemischter frischer Obstsalat oder einen reichhaltigen Obstkorb mit vielen verschiedenen Obstsorten