

Buffetangebot

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



Alter Preis 29,50 €

Preise für Buffet im Haus: ca. **28,50 €** pro Person

Alter Preis 36,00 €

Buffet bei Veranstaltungen außer Haus: **34,00 €** pro Person (je n. Absprache)
inkl. Geschirr und Besteck



*Eine kleine Anfahrtspauschale von 20,00 € im Umkreis von 15 km berechnen wir,
bei größerer Entfernung anteilig höher.*

*Je nach Absprache und Zusammenstellung des Buffets außer Haus, können die
Preise pro Person Variieren!*

*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 Sauerkirchsauce

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 Gemüse Eintopf 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