



Buffet – Empfehlungen

**„Gemütlich, Ländlich, Stilvoll“
ab 25 Personen**



Lieber Gast!

Vielen Dank für Ihr Interesse an unseren Räumlichkeiten im schönen Landhaus Westerhof.

Ob in privaten Kreis, oder im geschäftlichen Rahmen, damit Sie diese Freude als Gast unbeschwert genießen können, übernehmen wir gerne die Umsetzung ihres Festes. Wir arrangieren für Sie: Geburtstagsfeiern, Taufen, Hochzeiten, Konfirmationen, Jubiläen, Betriebsfeiern, Klassentreffen, BBQ Grillpartys und vieles mehr...

Die nachfolgenden Menü-Bufferetvorschläge sollen Ihnen eine Anregung und Hilfestellung bei der Gestaltung Ihrer Veranstaltung sein.

Selbstverständlich handelt es sich hierbei nur um ein Grundkonzept, welches in jeder von Ihnen gewünschten Art & Weise geändert und ergänzt werden kann.

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot, um Ihnen für Ihre Festlichkeiten einen anspruchsvollen und festlichen Rahmen zu bieten.

Wir freuen uns, Sie in einem gemeinsamen Gespräch bei der Umsetzung Ihrer Wünsche zu beraten und Sie bald bei uns begrüßen zu dürfen.



BUFFET 1 **"Landei"**

VORSPEISEN & SALATE

- Fischplatte mit geräucherten Fischspezialitäten
- Mett- und Tatar Platte mit gehackten Zwiebeln und Gurken
(dazu knuspriges Landbrot und Butter)

SUPPE

Hochzeitssuppe

WARME GERICHTE

- Zwiebelrostbraten am Stück oder Roastbeef mit hausgemachter Remoulade
- Jägerschnitzel von der Hähnchenbrust mit Zwiebeln und Champignons
- Lachsgratin mit Spinat und Mandeln in eine leichten Sahnesauce

DAZU REICHEN WIR

- Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebel
- Kartoffelgratin
- Prinzessbohnen mit Speck von der Pfanne
- Blumenkohl und Brokkoli

DESSERT

- Hausgemachter Butterkuchen
- Rote Grütze in Gläschen mit Vanillesauce

37,50 € pro Person



BUFFET 2
"Schwäbisch & Bayrisch"

VORSPEISEN & SALATE

- Brezeln mit Butter und Schnittlauch
- Kartoffelsalat mit Öl und Speck
- Quiche mit Hackfleisch & Vegetarisch mit Gemüse
- Krautsalat

SUPPE

Maultaschensuppe

WARME GERICHTE

- Schnitzel vom Schwein mit Spargel und Käse überbacken
- Schweinekrustenbraten mit kräftiger Biersauce
- Flammkuchen Elsässer Art & Vegetarisch mit verschiedenen Gemüse

DAZU REICHEN WIR

- Hausgemachte Spätzle knusprig von der Pfanne
- Schupfnudel mit Sauerkraut

DESSERT

- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Kaiserschmarrn – Der Klassiker in der Pfanne Gezupft

37,50 € pro Person



BUFFET 3 "Westerhof"

VORSPEISEN & SALATE

- Lachs Carpaccio mit Campari Dressing
- Mozzarella Tomate mit Basilikum
- Rucolasalat mit garnirten Ziegenkäse aus dem Offen, Walnüssen und Beeren
- Spinatsalat mit Wassermelone, gebratenen Mandeln und Obstdressing

Knuspriges Landbrot (in der Pfanne geschwenkt mit Olivenöl) mit hausgemachten Dips

SUPPE

Zucchinicremesuppe mit Basilikum

WARMER GERICHTE

- Zarte Schweinemedallions im Speckmantel und Rotweinglasur
- Gebackenes Hühnerbrustfilet auf Aubergine und Tomate mit Mozzarella überbacken
- Lachsgratin mit Spinat und Mandel in einer cremigen Soße

DAZU REICHEN WIR

- Rosmarinkartoffeln
- Hausgemachte Spätzle knusprig von der Pfanne

DESSERT

- Apfel- und Kirsch-Schmand-Törtchen
- Tiramisu im Glas wählen Sie aus:
klassisch, Himbeertiramisu oder mit Rum & Trauben

40,50 € pro Person



BUFFET 4 **"Töttensen"**

VORSPEISEN & SALATE

- Pfirsiche in Rohschinken umhüllt auf Rucola
- Bruschetta geröstete Ciabatta-Scheiben mit marinierten Tomaten
 - Birnen-Spinat-Salat mit Blauschimmelkäse
 - Sommerleichtes Ratatouille

Knuspriges Landbrot (in der Pfanne geschwenkt mit Olivenöl) mit hausgemachten Dips

SUPPE

Tomaten-Spinat-Suppe mit knusprigen Parmaschinken

WARME GERICHTE

- Ricotta-Basilikum Huhn mit Schmortomaten
 - Fischfilet in Dill-Zitronen-Marinade
- Kleine Saltimbocca-Schnitzel mit Salbei und Luftgetrockneten Schinken

DAZU REICHEN WIR

- Salzkartoffeln mit Dill
- Pasta mit Grana Padano vom Stück

DESSERT

- Rosenwasser-Joghurt mit Pistazien und Granatapfel
- Weiße Schokoladenmousse mit Blaubeeren im Glas

42,50 € pro Person



BUFFET 5 "Klecken"

VORSPEISEN & SALATE

- Parmaschinken mit Melone in Olivenöl, Weinessig und Basilikum
- Käsebrett mit verschiedenen internationalen Käsespezialitäten
 - Römersalat mit Hähnchenbruststreifen,
Speck, Croutons und Parmesan Antipastiauswahl

Knuspriges Landbrot (in der Pfanne geschwenkt mit Olivenöl) mit hausgemachten Dips

SUPPE

Schmorkürbissuppe mit Kokos und Chili

WARME GERICHTE

- Backhuhn mit grünen Oliven und Schmortomate
- Klassisch Pfeffer-Roastbeef oder Senfkruste-Roastbeef,
Roastbeef mit Rohschinken umwickelt, Estragon-Meerrettich-Roastbeef
- Gemüse-Frittata aus dem Ofen

DAZU REICHEN WIR

- Zweierlei Reis
- Gegrillte Kartoffelecken

DESSERT

- Butterkuchen klassisch, mit Apfelfüllung oder mit Quark
- Rhabarber Sichtdessert im Glas

42,50 € pro Person



BUFFET 6 **"Leveresen"**

VORSPEISEN & SALATE

- Salat Buffet verschiedene Blattsalate und Gemüse zum selber mixen
- Käsebrett mit verschiedenen internationalen Käsespezialitäten
- Fischplatte, geräucherte Fischspezialitäten & Meeresfrüchte
- Tatar und Mett-Platte mit gehackten Zwiebeln und Gurken

Knuspriges Landbrot (in der Pfanne geschwenkt mit Olivenöl) mit hausgemachten Dips

SUPPE

Kartoffelcreme-Suppe mit Räucherlachs, Dill, Lauch

WARMER GERICHTE

- Steakplatte Rindersteak, Schweinfilet, Hähnchenbrust
- Knuspriger Backfisch mit Zitronenglasur
- Quiche Lorraine oder Vegetarisch mit verschiedenen Gemüse

DAZU REICHEN WIR

- Bratkartoffeln
- Basmati-Reis

DESSERT

- Obststreuselkuchen
- Panna-Cotta im Glas

42,50 € pro Person