

**Sehr geehrter Gast,**

Diese Menüempfehlungen sollen Ihnen eine Hilfe sein zu Ihrer Entscheidungsfindung, für Ihre:

Familienfeier, Ihren Geburtstag oder Ihre Betriebsfeier.

Sie sollen zu Ihrer Vorinformation und Anregung dienen, um anschließend in einem persönlichem Gespräch mit uns, alle Details nach Ihren Wünschen festzulegen. Diese Auswahl aus unserem Sortiment soll Ihnen einen Überblick verschaffen, gerne nehmen wir aber auch Ihre persönlichen Vorstellungen mit auf.

Sie können sich Ihr Menü selbst zusammenstellen oder aus den aufgeführten Vorschlägen ein für Sie passendes Menü wählen, gerne helfen wir Ihnen bei einem persönlichen Gespräch mit Rat und Tat, Vereinbaren Sie doch bitte einen Termin mit uns, damit wir uns in Ruhe Zeit nehmen können, um auf Ihre Wünsche einzugehen.

Wir garantieren Ihnen mit unserem eingespielten Team eine geschmackvolle Zubereitung der einzelnen Gerichte sowie einen guten Service.

Mit freundlichen Grüßen

Familie  
Ludger Rösen und Team

## **Unsere Buffet Variationen**

### **Hochzeitsbuffet Nr. 1:**

Suppe: (am Tisch serviert)

Kraftbrühe Niederrhein

Vorspeise: (am Tisch serviert)

Suppenfleisch mit Meerrettichsahne,  
Remouladensoße, Perlzwiebeln, Gurken, Brot und Butter

Vom Buffet:

Krautsalat, Blattsalate, Tomatensalat, Bohnensalat, Paprikasalat

Kartoffelbeilagen:

Kartoffelgratin, Rösti

Gemüse:

Saisongemüse, Ratatouillegemüse, Speckböhnchen, Erbsen

Fleisch:

panierte Hähnchenbrüstchen mit Curryrahmsauce  
Schweinenacken aus dem Ofen pikant gewürzt mit Röstzwiebeln

Dessert:

Bayrisch creme mit Erdbeermark, Herrencreme, Mousse ou Chocolat  
frischer Obstsalat mit Sahne

---

### **Angebot über ein Buffet Nr. 2:**

Vorspeise:

Kraftbrühe Niederrhein am Tisch serviert

Vom Buffet:

Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Parmaschinken mit Melone  
Fleischtomaten mit Mozzarella, Geflügelsalat  
Krautsalat, Paprikasalat, Blattsalate der Saison

Kartoffelbeilagen:

Kartoffelsalat kalt, Kartoffelgratin

Gemüse:

Speckböhnchen, Saisongemüse, Ratatouillegemüse

Fleisch:

Schweinenacken aus dem Ofen mit Pfefferbernaise  
Geflügelbrüste mit Preiselbeersauce

Dessert:

Mousse ou Chocolat, frischer Obstsalat mit Sahnequark  
Herrencreme

### **Angebot über ein Buffet Nr. 3:**

<u>Vorspeise:</u>	Kraftbrühe am Tisch serviert
<u>Vom Buffet:</u>	Lachs mit Senfdillsauce, Forellenfilet mit Sahnemeerrettich Parmaschinken mit Melone, Fleischtomaten mit Mozzarella Gurkensalat, Krautsalat, Paprikasalat, Blattsalate der Saison
<u>Kartoffelbeilagen:</u>	Warmer Kartoffelsalat, Kartoffelgratin, Rösti
<u>Gemüse:</u>	Speckböhnchen, Saisongemüse, Ratatouillegemüse
<u>Fleisch:</u>	Schweinenacken aus dem Ofen mit Bernaise Schweinefilet am Stück gebraten mit pikanter Pfeffersauce
<u>Dessert:</u>	Mousse ou Chocolat, frischer Obstsalat mit Sahnequark, Herrencreme, weißes Mousse mit getränkten Früchten

### **Angebot über ein Buffet Nr. 4:**

<u>Vorspeise:</u> (am Tisch serviert)	Kraftbrühe Niederrhein
<u>vom Buffet:</u>	Parmaschinken mit Melone, Forellenfilets mit Sahnemeerrettich, Lachs mit Senfdillsauce, Tomatensalat, Selleriesalat, Bohnensalat, Krautsalat, Blattsalate der Saison
<u>Kartoffelbeilagen:</u>	Kartoffelgratin, Rösti, Gemüsenudeln
<u>Gemüse:</u>	Speckböhnchen, Saisongemüse, Ratatouillegemüse  zarter Rosmarinbraten vom Rind Geflügelbrüste mit Pilzrahmsauce
<u>Dessertbuffet:</u>	Sahniger Erdbeerquark, Herrencreme, Mousse ou Choccolat, Fürst – Pückler Eis Parfait garniert mit Früchten Bayrisch Creme mit Erdbeermark

### **Angebot über ein Buffet Nr. 5:**

<u>Vorspeise:</u>	Kraftbrühe Niederrhein
<u>Vom Buffet:</u>	Parmaschinken mit Melone, Lachs mit Senfdillsauce Forellenfilets mit Sahnemeerrettich, Tomatensalat, Krautsalat, Selleriesalat, Paprikasalat, Blattsalate der Saison
<u>Kartoffelbeilagen:</u>	Speck-Kartoffelsalat leicht warm, Kartoffelgratin, Gemüsenudeln
<u>Gemüse:</u>	Speckböhnchen, Saisongemüse, Ratatouillegemüse
<u>Fleisch:</u>	Kasseler Braten mit Sahnemeerrettich Roastbeef englisch gebraten mit Pfefferbernaise
<u>Dessert:</u>	Mousse ou Chocolat, frischer Obstsalat mit Sahnequark, Herrencreme, weiße Mousse mit getränkten Früchten

### **Angebot über ein Buffet Nr. 6:**

<u>Vorspeise:</u> ( am Tisch serviert)	Kraftbrühe Niederrhein
<u>Vom Buffet:</u>	Graved Lachs und Garnelen garniert, mit verschiedenen Saucen Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Fleischtomaten mit Mozzarella Geflügelsalat, Krautsalat, Paprikasalat, Blattsalate der Saison
<u>Kartoffelbeilagen:</u>	warmer Speck-Kartoffelsalat, Kartoffelgratin, Rösti
<u>Gemüse:</u>	Speckböhnchen, Saisongemüse, Ratatouillegemüse
<u>Fleisch:</u>	Schweinenacken aus dem Ofen pikant gewürzt mit Pfefferbernaise Geflügelbrüste mit Champignonrahmsauce Roastbeef englisch gebraten mit Steinpilzrahmsauce
<u>Dessert:</u>	Mousse ou Chocolat, frischer Obstsalat mit Sahnequark, Herrencreme, weiße Mousse mit getränkten Früchten

### **Angebot über ein Rustikales Büffet Nr. 7:**

<u>Vorsuppe:</u>	Kraftbrühe Niederrhein mit Einlage
<u>Vom Büffet:</u>	gefüllte Eier, Ital. Nudelsalat und Kartoffelsalat,  Krustenbraten vom Jungschwein mit Meerrettichsauce, panierte Hähnchenbrustfilets mit Pfefferrahmsauce, geschnitztes vom Schwein "Gyros Art" mit Kräuterquark
<u>Kartoffelbeilagen:</u>	Röstkartoffeln Petersilienkartoffeln Rösti
<u>Salat:</u>	gem. Salate der Saison Brot und 2 versch. Dips
<u>Dessert:</u>	Herrencreme, rote Grütze, Schokoladenpudding Caramelcreme

---

### **Angebot über ein italienisches Büffet Nr. 8:**

<u>Vorspeise:</u>	Garnelen mit Kräutern, Parmaschinken mit Melone, gem. Salate, Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum in Olivenöl eingelegtes Gemüse, Pizzabrötchen mit Kräuterbutter
<u>Fleisch:</u>	Schweinerückenschnitzelchen mit Schinken und Salbei Hähnchenbrust mit Ei und Parmesankäse paniert  dazu reichen wir Tomatensauce und Champignons in Weißweinsauce
<u>Fisch:</u>	Steinbeißer Toskana gebraten mit Parmaschinken, auf Gemüsebett
<u>Kartoffelbeilagen:</u>	Bandnudeln, Rosmarinbratkartoffeln, Kartoffelgratin
<u>Gemüse:</u>	Brokkoli in Tomatensauce, mit Käsegratiniert, Spargel Mailänderart mit Parmesankäse überbacken
<u>Dessert:</u>	Tiramisu, Panna Cotta, Amaretto creme, Obstsalat

### **Menü Nr. 1:**

Vorsuppe: Kraftbrühe Niederrhein

Hauptgericht:

Burgunderbraten vom Rind  
und Schweinefilet am Stück gebraten auf Steinpilzsauce,  
dazu reichen wir Gemüse der Saison  
mit Petersilienkartoffeln und Kartoffelkroketten

Als Dessert: rote Grütze mit Schlagsahne und Vanillesauce

---

### **Menü Nr. 2:**

Vorsuppe: Kraftbrühe Niederrhein

Hauptgericht:

Pikanter Rosmarinbraten (vom Rind)  
Geschnetzeltes von der Truthahnbrust -Züricher Art-  
mit Kartoffelkroketten und Rösti  
dazu reichen wir Salate der Saison

Dessert: Himbeermousse mit Mark von Himbeeren  
Mousse ou Choccolat

### **Menü Nr. 3:**

**Vorspeise:** geräuchertes Forellenfilet mit einer Brotauswahl und Butter

**Vorsuppe:** Kraftbrühe Niederrhein

**Hauptgericht:**

Schweinenackenbraten aus dem Ofen mit Kräutersauce  
Roastbeef rosa gebraten mit Sauce-Bernaise

Kartoffelkroketten und Kartoffeln  
kleiner Salatteller der Saison, bunte Gemüseplatte

**Dessert:** Verschiedene Cremes im Gläschen (3 Stück pro Person)

---

### **Menü Nr. 4:**

**Vorsuppe:** Steinpilzcreme

**Vorspeise:**

Suppenfleisch im Wurzelsud gegart, mit Sahnemeerrettich  
dazu Perlzwiebeln und kleine Gürkchen

**Hauptgericht:**

Schweinenackenbraten aus dem Ofen mit Pilzrahmsauce dazu reichen wir  
Gemüse der Saison

Petersilienkartoffeln und Kartoffelkroketten

**Dessert:** Eis Parfait "Fürst-Pückler garniert mit Früchten dazu Schokoladensauce

### **Menü Nr. 5:**

#### **Vorspeise:**

Fischteller Helgoland, verschiedenes aus dem Meer;  
garniert dazu reichen wir eine Rösti

#### **Vorsuppe:**

Hühnerkraftbrühe mit Einlage

#### **Hauptgericht:**

Schweinefilet am Stück gebraten mit Pfefferrahmsauce,  
Hirschkalbsbraten "Waidmannsart" mit Pfifferlingen und Preiselbeerbirne

dazu reichen wir Spätzle, Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten  
Gemüse der Saison: Möhrchen, Blumenkohl und Rosenkohl  
kleiner gem. Salatteller

#### **Dessert:** (vom Buffet)

Rote Grütze, Obstsalat, Mousse ou Choccolat, Herrencreme, Zuppa Romana

---

### **Menü Nr. 6:**

#### **Vorsuppe:**

Tomatencremesuppe

#### **Hauptspeise:**

Schweinefilet am Stück gebraten mit Champignonrahmsauce,  
Putensteaks "indisch" auf Curry-Früchtesauce, und gebackene Früchte

dazu reichen wir:

Petersilienkartoffeln, Kartoffelgratin, Kartoffelkroketten

bunte Gemüseplatten der Saison  
kleiner gem. Salatteller

#### **Dessert:** (vom Buffet)

Herrencreme, Obstsalat, Mousse ou Choccolat,  
rote Grütze mit Vanillesauce,

### **Menü Nr. 7:**

**Vorsuppe:** Hühnerkraftbrühe mit Einlage

**Hauptgericht:** Schweinefilet im Speckmantel auf Kräutersauce,  
Putengeschnetztes "chinesische-Art" süß-sauer

dazu reichen wir: Butterreis, Kartoffelkroketten, Petersilienkartoffeln  
bunte Gemüseplatten der Saison

**Dessert:** (vom Buffet)  
Herrencreme, Obstsalat, Mousse ou Choccolat, rote Grütze mit  
Vanillesauce,

---

### **Menü Nr. 8:**

**Vorsuppe:** Kraftbrühe Niederrhein

**Hauptgericht:** Lachsfilet gedünstet, auf Dillrahmsauce,  
Schollenfilet gebraten "Finkenwerderart" mit Garnelen und Speckwürfeln

dazu reichen wir: Petersilienkartoffeln und Butterreis  
einen gem. Salatteller  
bunte Gemüseplatten, mit Broccoli, Blumenkohl, Möhrchen

**Dessert:** (vom Buffet)  
Herrencreme, Obstsalat, Mousse ou Choccolat, rote Grütze mit  
Vanillesauce,

**Als Ergänzung/Alternative können wir Ihnen empfehlen:**

bei diesen Preisen handelt es sich um „Angebotspreise“ für ein 3 - 4 gängige Menüs.

**Suppen:**

Lauchcremesuppe:  
Broccoli Cremesuppe  
Tomatencremesuppe  
Kraftbrühe Niederrhein mit Markklößchen und Eierstich  
Chablisrahmsuppe mit reichhaltiger Fischeinlage  
klare Ochsenschwanzsuppe  
Kartoffelsuppe mit Räucherlachsstreifen

**Canapés:** (3-5 pro Person)

aus kleinen Toastbrotstücken einzeln garniert mit:

Roastbeef	Parmaschinken	Ital. Salami
Schweinefilet	Hähnchenbrust	
Räucherlachs	Garnelen	Räucherfisch
Räucherfisch	Matjesfilet	Aal Filet
Forellenfilet	Camembert	

**mini Snacks Fingerfood:** (3 - 5 pro Person)

Mini-Frühlingsrollen mit Reis und süß saurem Topping  
Hähnchen crossies mit Nudeln und Mango Topping  
Garnelenspieß 3er, mit Rucola und Cocktailsauce  
Mini Wrap auf Salat  
kleine Fleischspieße mit Brot und Tomaten Basilikumsauce  
Fisch Stick Lemon mit Reis und süß saurem Topping  
Mozzarella mini Tomaten Spieß auf Rucola mit Brot  
mit Käse gefüllte Chilischoten mild mit  
gebackene Champignons mit Salat und Kartoffelcreme

### Vorspeisen:

frisch gebackene Weizenbrötchen mit Kräuterbutter, Schmalz und gesalzener Butter

Garnelencocktail garniert, mit Butter und Baguette

Räucherlachs mit Senfdillsauce dazu Rösti

Frischlachs pochiert kalt, mit Brot und Butter Salatgarnitur

Garnelen im Teigmantel mit Knoblauch oder Cocktailsauce  
dazu reichhaltige Salatgarnitur Brotauswahl und Butter

Helgoländer Teller verschiedenes aus dem Meer garniert, dazu Brot und Butter

Feldsalat (Saison) mit Krabben im Bier Teig dazu Brot und Butter

Parmaschinken mit Honigmelone garniert dazu reichen wir Brot und Butter

gekochtes Kalbsfleisch“ Vitello Tonato“ mit Thunfischsauce,  
garniert mit Rucola Salat dazu reichen wir Ciabatta Brot

Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef mit Remouladensauce,  
dazu reichen wir Brot und Butter

Suppenfleisch mit Meerrettichsahne und Remouladensauce  
kleine Boullionkartoffeln und Gemüsestreifen garniert. Perlzwiebeln und Cornichons

gem. Beilagen Salat

Vorspeisensalat “Reeser Art” mit einem pikanten Dressing, Ei, Schinken und Käse

Vorspeisensalat “Capri” mit Thunfisch, Garnelen, Ei und Tomate

## Hauptgerichte:

### Wild:

Hirschragout "Waidmannsart" dazu reichen wir Petersilienkartoffeln,  
hausgemachter Apfelkompott und eine Preiselbeerbirne

Hirschkalbsbraten "Waidmannsart" mit Pfifferlingen und Preiselbeerbirne,  
dazu reichen wir Butterspätzle, eine Preiselbeerbirne, Rosenkohl

Eine gespickte Hasenkeule "Försterin" (Saison)  
mit Krokette Preiselbeerbirne, und Rosenkohl

Wildschweinbraten "Hubertus"  
mit Pfifferlingen, dazu reichen wir Semmelklöße und Apfelrotkohl

### Schwein:

Schweinefilet Medaillons gebraten  
auf einer Kräutersauce, Gemüse der Saison und Kartoffelkrokette

Schweinelendchen am Stück gebraten auf Steinpilzrahmsauce  
und Gemüseplatte dazu servieren wir Kartoffelgratin und Kartoffelkrokette

Schweinefilet im Speckmantel auf Kräutersauce, dazu reichen wir  
eine bunte Gemüseplatte, Kartoffelgratin und Röstkartoffeln

geschnitztes vom Schweinefilet in Pfefferrahmsauce,  
dazu reichen wir Rösti und Krokette, mit einem gem. Salat

Jungschweinerücken aus dem Ofen, mit frischen Champignons und Zwiebeln  
dazu reichen wir Kartoffelgratin, Gemüseplatte

Deftiger Schweinenackenbraten aus dem Ofen, mit Röstzwiebeln und Champignons,  
dazu reichen wir Bratkartoffeln und Gemüseplatte

### Rind:

Niederrheinischer Sauerbraten mit Preiselbeerbirne,  
Butterspätzle, Semmelklöße und Apfelrotkohl und Apfelkompott

Roastbeef rosa gebraten vom Angus Rind  
mit Pfefferrahmsauce und Sauce-Bernaise  
dazu reichen wir Kartoffelgratin, Pommes - frites und Gemüse der Saison

Burgunderbraten vom Rind  
dazu reichen wir Kartoffelkrokette und eine gem. Gemüseplatte

Rinderhüftsteak vom Angus Rind mit Röstzwiebeln und Sauce Bernaise überzogen,  
dazu reichen wir Kartoffelecken und Kräuterquark, Salatteller

### **Geflügel:**

Geflügelbrust "Gärtnerin" auf Steinpilzrahmsauce, dazu reichen wir Kroketten und Kartoffelgratin, und eine bunte Gemüseplatte

Eine panierte Hähnchenbrust auf Curry-Früchtesauce, dazu reichen wir Kartoffelkroketten und Reis, gem. Salatteller

Ein Putensteak „Bombay“ mit Ananas, Pfirsich und Preiselbeeren überbacken, dazu reichen wir Kartoffelkroketten und einen kleinen Salatteller

Eine gefüllte Poularden Brust "Cordon-bleu" auf Käse-Schinkensauce, dazu reichen wir Rösti und eine gem. Gemüseplatte

Truthahngeschnetztes "Indisch" mit gebackenen Früchten und Butterreis dazu einen gem. Salat

eine geschmorte Gänsekeule dazu reichen wir Semmelklöße, Apfelrotkohl und Bratapfel

### **Fisch:**

Norweger Lachs in Dillrahmsauce mit Petersilienkartoffeln oder Gemüsereis dazu gem. Salate der Saison

Viktoriaseebarsch Filet gedünstet, auf einer leichten Pfeffersauce, dazu reichen wir Petersilienkartoffeln und einen gem. Salat

Niederrheinischer Fischteller gedünstet oder gebraten Lachs, Zander und Wels Filet auf Chablis Rahmsauce, dazu reichen wir Reis und Petersilienkartoffeln mit einem gem. Salatteller

### **Lamm:**

Lammkoteletts gebraten auf Ratatouillegemüse in Tomatensauce, dazu reichen wir Kartoffelgratin und buntes Gemüse

Lammbraten wie in der Provence mit Speckböhnchen und Kartoffelgratin

### **Desserts:**

Herrencreme  
Vanillecreme mit Sauerkirschen  
Mocca creme  
Weincreme  
frischer Obstsalat  
Schokoladencreme  
Caramelcreme  
rote Grütze

rote Grütze mit Vanilleeis oder Vanillesauce garniert

Fürst Pückler Parfait mit Himbeersauce garniert

Himbeermousse und Mousse ou Choccolat garniert

### **großes Dessert Buffet mit**

roter Grütze und Vanillesauce, Herrencreme, frischem Obstsalat

Mousse ou Choccolat, weiße Mousse mit Erdbeermark

### **Desserts im Glas:** (3 pro Person)

verschieden gefüllt z.B. mit Herrencreme, Obstsalat und Creme Brulee  
oder was Sie sonst so gerne Essen  
pro Glas

### **Für Nachtschwärmer:**

#### **Käsebrett mit Internationalen Käsespezialitäten** (ca. 100 g pro Person)

garniert mit Obst und Salzgebäck, dazu reichen wir Brot, Butter, Kräuterquark und Datteldip  
pro Person:

