

---

# BUFFETAUSWAHL

---



**Wir servieren unsere Buffets ab 30 Erwachsenen**

**bootshaus**

KUL Gastro GmbH  
Hans-Reschke-Ufer 3  
68165 Mannheim

Tel: 0621-3247767

Mail: [info@bootshaus.net](mailto:info@bootshaus.net)  
Web: [www.bootshaus.net](http://www.bootshaus.net)



---

# BUFFETAUSWAHL

---

## BUFFET I

### VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Platten in der Mitte des Tisches -

| Galia-Melone mit Parmaschinken

| Büffelmozzarella mit confierten Kirschtomaten

| Mariniertes Grillgemüse

| Eingelegte Oliven - Kräuter, Citrus und Chili

| Gegrillte Peperoni mit Knoblauchöl und Petersilie

| Knusprige Falafel - gebackene Kichererbsen-Bällchen mit arabischen Gewürzen

| Ofenfrisches Brot

### HAUPTGANG

| Coq au vin – in Rotwein geschmortes Hähnchen mit Perlzwiebeln und Speck à part

| Linsen-Spinat-Curry mit Orangenflavour

| Reis

| Gnocchi

| Saisonales Marktgemüse

### DESSERT

| Obstsalat

| Panna Cotta mit Fruchtsauce

PREIS PRO PERSON € 36,50



---

# BUFFETAUSWAHL

---

## BUFFET II

### VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Platten in der Mitte des Tisches -

| Galia-Melone mit Parmaschinken

| Büffelmozzarella mit confierten Kirschtomaten

| Mariniertes Grillgemüse

| Eingelegte Oliven - Kräuter, Citrus und Chili

| Gegrillte Peperoni mit Knoblauchöl und Petersilie

| Meeresfrüchtesalat

| Knusprige Falafel - gebackene Kichererbsen-Bällchen mit arabischen Gewürzen

| Ofenfrisches Brot

### HAUPTGANG

| Zarte Hähnchenbrust in fruchtig-pikanter Tikka-Masala-Currysauce mit knackigem, asiatischem Gemüse

| Ricotta-Tortellini mit cremiger Spinat-Käsesauce

| Reis

| Saisonales Marktgemüse

### DESSERT

| Obstsalat

| Warmer Ofenschlupfer mit saisonalem Kompott

PREIS PRO PERSON € 39,00



---

# BUFFETAUSWAHL

---

## BUFFET III

### VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Platten in der Mitte des Tisches -

| Galia-Melone mit Parmaschinken

| Büffelmozzarella mit confierten Kirschtomaten

| Mariniertes Grillgemüse

| Eingelegte Oliven - Kräuter, Citrus und Chili

| Gegrillte Peperoni mit Knoblauchöl und Petersilie

| Meeresfrüchtesalat

| Knusprige Falafel - gebackene Kichererbsen-Bällchen mit arabischen Gewürzen

| Ofenfrisches Brot

### HAUPTGANG

| Schweinefilet in fruchtiger Orangen-Pfeffersauce

| Seehechtfilet mit Gemüsestreifen und Basilikumschaum

| Kleine, gebratene Rosmarin-Kartoffeln

| Ratatouille-Gemüse mit Kräutern der Provence

### DESSERT

| Obstsalat

| Warmer Ofenschlupfer mit saisonalem Kompott

PREIS PRO PERSON € 41,00



---

# BUFFETAUSWAHL

---

## BUFFET IV

### VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Platten in der Mitte des Tisches -

| Galia-Melone mit Parmaschinken

| Büffelmozzarella mit confierten Kirschtomaten

| Mariniertes Grillgemüse

| Eingelegte Oliven - Kräuter, Citrus und Chili

| Gegrillte Peperoni mit Knoblauchöl und Petersilie

| Meeresfrüchtesalat

| Knusprige Falafel - gebackene Kichererbsen-Bällchen mit arabischen Gewürzen

| Ofenfrisches Brot

### HAUPTGANG

| Kalbsrahmbraten in feiner Sauce

| Kleine Putensteaks in rauchig-pikanter Paprikasauce

| Semmelknödel mit cremigen Waldpilzen

| Spätzle

| Knackiges Marktgemüse

### DESSERT

| Obstsalat

| Panna Cotta mit Fruchtsauce

PREIS PRO PERSON € 46,00



---

# BUFFETAUSWAHL

---

## BUFFET V

### VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Platten in der Mitte des Tisches -

| Galia-Melone mit Parmaschinken

| Büffelmozzarella mit confierten Kirschtomaten

| Mariniertes Grillgemüse

| Eingelegte Oliven - Kräuter, Citrus und Chili

| Gegrillte Peperoni mit Knoblauchöl und Petersilie

| Meeresfrüchtesalat

| Knusprige Falafel - gebackene Kichererbsen-Bällchen mit arabischen Gewürzen

| Ofenfrisches Brot

### HAUPTGANG

| Gesottener Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce und Preiselbeeren

| Fjordlachstranche in sahniger Rieslingsauce

| Spinatknödel mit Schmelze und Handkäsesauce

| Bouillonkartoffeln mit Karotte, Sellerie und Lauch

| Knackiger Brokkoli mit Mandelbutter

| Pappardelle

### DESSERT

| Obstsalat

| Mousse aus dunkler und weißer Schokolade

| Panna Cotta mit Fruchtsauce

PREIS PRO PERSON € 51,00



---

# BUFFETAUSWAHL

---

## BUFFET VI

### VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Platten in der Mitte des Tisches -

| Galia-Melone mit Parmaschinken

| Büffelmozzarella mit confierten Kirschtomaten

| Mariniertes Grillgemüse

| Eingelegte Oliven - Kräuter, Citrus und Chili

| Gegrillte Peperoni mit Knoblauchöl und Petersilie

| Meeresfrüchtesalat

| Knusprige Falafel - gebackene Kichererbsen-Bällchen mit arabischen Gewürzen

| Ofenfrisches Brot

### HAUPTGANG

| Rinderfilet im Ganzen gebraten (medium) in kräftiger Barolosauce

| Karottenstrudel mit Mangold und Sesam in orientalischer Safran-Tomatensauce

| Kleine, gebratene Kartoffeln

| Ligurisches Schmorgemüse

### DESSERT

| Obstsalat

| Mousse aus dunkler und weißer Schokolade

| Warmer Ofenschlupfer mit saisonalem Kompott

**PREIS PRO PERSON € 53,50**

