



BUFFETAUSWAHL

bootshaus
RESTAURANT – EVENTS

0621-3247767

event@bootshaus.net
www.bootshaus.net

Unsere Buffets sind buchbar ab 30 Erwachsenen.

BUFFETAUSWAHL

BUFFET I

VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Platten in der Mitte des Tisches

| Galiamelone mit original luftgetrocknetem Parmaschinken

| Büffelmozzarella D.O.P. mit in ligurischem Olivenöl confierten Kirschtomaten

| Mariniertes Grillgemüse mit mediterranen Kräutern

| Eingelegte Oliven mit Citrusaromen

| Gebrillte Peperoni in Knoblauchsauce und Blattpetersilie

| Knusprige Falafel – gebackene Kichererbsenbällchen mit orientalischen Gewürzen

| Ofenfrisches Baguette von Tan's Brotboutique

SALATSTATION

| Knackige Blattsalate mit Hausdressing, Kirschtomaten, Julienne Gemüse, knusprigen Radieschenchips, Croutons und gerösteten Kernen

HAUPTGANG

| Coq au Vin – in Rotwein geschmortes Hühnchen mit Perlzwiebeln und Speck à part

| Linsenspinat-Curry mit Orangenflavour

| Reis

| Gnocchi in Salbeibutter

| Geschwenktes, saisonales Marktgemüse mit Gartenkräutern

DESSERT

| Obstsalat mit Granatapfelkernen und marokkanischer Minze

| Panna Cotta mit fruchtiger Himbeersauce

PREIS PRO PERSON € 39,00

BUFFETAUSWAHL

BUFFET II

VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Platten in der Mitte des Tisches

| Galiamelone mit original luftgetrocknetem Parmaschinken

| Büffelmozzarella D.O.P. mit in ligurischem Olivenöl confierten Kirschtomaten

| Mariniertes Grillgemüse mit mediterranen Kräutern

| Eingelegte Oliven mit Citrusaromen

| Gegrillte Peperoni in Knoblauchsauce und Blattpetersilie

| Knusprige Falafel – gebackene Kichererbsenbällchen mit orientalischen Gewürzen

| Ofenfrisches Baguette von Tan's Brotboutique

SALATSTATION

| Knackige Blattsalate mit Hausdressing, Kirschtomaten, Julienne Gemüse, knusprigen Radieschenchips, Croutons und gerösteten Kernen

HAUPTGANG

| Tranchen vom Schweinefilet in fruchtig, pikanter Orangen-Pfeffersauce

| Gedämpftes Seehechtfilet mit Gemüsestreifen und Basilikumsauce

| Kleine, gebratene Kartoffeln mit Rosmarin und Meersalz

| Ratatouillegemüse mit Kräutern der Provence

DESSERT

| Obstsalat mit Granatapfelkernen und marokkanischer Minze

| Tiramisu mit saisonalem Fruchtragout

PREIS PRO PERSON € 41,00

BUFFETAUSWAHL

BUFFET III

VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Platten in der Mitte des Tisches

| Galiamelone mit original luftgetrocknetem Parmaschinken

| Büffelmozzarella D.O.P. mit in ligurischem Olivenöl confierten Kirschtomaten

| Mariniertes Grillgemüse mit mediterranen Kräutern

| Eingelegte Oliven mit Citrusaromen

| Gegrillte Peperoni in Knoblauchsauce und Blattpetersilie

| Knusprige Falafel – gebackene Kichererbsenbällchen mit orientalischen Gewürzen

| Ofenfrisches Baguette von Tan's Brotboutique

SALATSTATION

| Knackige Blattsalate mit Hausdressing, Kirschtomaten, Julienne Gemüse, knusprigen Radieschenchips, Croutons und gerösteten Kernen

HAUPTGANG

| Zarter Kalbsrahmbraten in feiner Rahmsauce

| Kleine gegrillte Putensteaks in rauchig-pikanter Paprikasauce

| Luftige Semmelknödel mit cremigen Waldpilzen

| Spätzle in Bröselschmelze

| Geschwenktes, saisonales Marktgemüse mit Gartenkräutern

DESSERT

| Obstsalat mit Granatapfelkernen und marokkanischer Minze

| Mousse au Chocolat – von heller und dunkler belgischer Kuvertüre

PREIS PRO PERSON € 47,00

BUFFETAUSWAHL

BUFFET IV

VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Platten in der Mitte des Tisches

| Galiamelone mit original luftgetrocknetem Parmaschinken

| Büffelmozzarella D.O.P. mit in ligurischem Olivenöl confierten Kirschtomaten

| Mariniertes Grillgemüse mit mediterranen Kräutern

| Eingelegte Oliven mit Citrusaromen

| Gegrillte Peperoni in Knoblauchsauce und Blattpetersilie

| Knusprige Falafel – gebackene Kichererbsenbällchen mit orientalischen Gewürzen

| Ofenfrisches Baguette von Tan's Brotboutique

SALATSTATION

| Knackige Blattsalate mit Hausdressing, Kirschtomaten, Julienne Gemüse, knusprigen Radieschenchips, Croutons und gerösteten Kernen

HAUPTGANG

| Gesottener Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce und Preiselbeeren

| Fjordlachstranche in sahniger Rieslingsauce

| Luftige Spinatknödel mit Schmelze und Handkäsesauce

| Bouillonkartoffeln mit Wurzelgemüse und frischen Gartenkräutern

| Knackiger Brokkoli mit Mandelbutter

| Pappardelle mit Petersilieschmelze

DESSERT

| Obstsalat mit Granatapfelkernen und marokkanischer Minze

| Mousse au Chocolat – von heller und dunkler belgischer Kuvertüre

| Panna Cotta mit fruchtiger Himbeersauce

PREIS PRO PERSON € 55,00

BUFFETAUSWAHL

BUFFET V

VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Platten in der Mitte des Tisches

| Galiamelone mit original luftgetrocknetem Parmaschinken

| Büffelmozzarella D.O.P. mit in ligurischem Olivenöl confierten Kirschtomaten

| Mariniertes Grillgemüse mit mediterranen Kräutern

| Eingelegte Oliven mit Citrusaromen

| Gegrillte Peperoni in Knoblauchsauce und Blattpetersilie

| Knusprige Falafel – gebackene Kichererbsenbällchen mit orientalischen Gewürzen

| Ofenfrisches Baguette von Tan's Brotboutique

SALATSTATION

| Knackige Blattsalate mit Hausdressing, Kirschtomaten, Julienne Gemüse, knusprigen Radieschenchips, Croutons und gerösteten Kernen

HAUPTGANG

| Tranchen vom im Ganzen rosa gebratenen Rinderfilet mit Sauce Bordelaise

| Knuspriger Karottenstrudel mit Mangold und Sesam in orientalischer Tomatensauce

| Kleine gebratene Kartoffeln mit ligurischem Olivenöl und Meersalz

| Ligurisches Schmorgemüse mit mediterranen Kräutern

DESSERT

| Obstsalat mit Granatapfelkernen und marokkanischer Minze

| Mousse au Chocolat – von heller und dunkler belgischer Kuvertüre

| Topfenstrudel mit Bourbon-Vanillesauce

PREIS PRO PERSON € 65,00