



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

SALATSTATION

| Knackige Blattsalate mit Hausdressing, Kirschtomaten und Juliennegemüse

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 Fruchtsauce

PREIS PRO PERSON € 39,50

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

SALATSTATION

| Knackige Blattsalate mit Hausdressing, Kirschtomaten und Juliennegemüse

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 € 42,00

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

SALATSTATION

| Knackige Blattsalate mit Hausdressing, Kirschtomaten und Juliennegemüse

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 € 48,50

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

SALATSTATION

- | Knackige Blattsalate mit Hausdressing, Kirschtomaten und Julienne Gemüse

HAUPTGANG

- | Gesottener Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce und Preiselbeeren
- | Fjordlachstranche in fruchtiger Paprikasauce
- | 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 € 56,00

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

SALATSTATION

- | Knackige Blattsalate mit Hausdressing, Kirschtomaten und Julienne Gemüse

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 € 67,00