



BUFFETAUSWAHL

bootshaus RESTAURANT – EVENTS

0621-3247767

event@bootshaus.net
www.bootshaus.net

Unsere Buffets sind buchbar ab 30 Erwachsenen.

Unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Da unsere Produkte frisch zubereitet werden, behalten wir uns vor, unsere Menüs der Saison und der jeweiligen Personenanzahl anzupassen. Speisenänderungen können bis 14

Tage vor der Veranstaltung durch uns vorgenommen werden. Bei einer Auswahl im Hauptgang (bspw. Fleisch oder vegetarisch), benötigen wir die Anzahl der gewünschten Hauptspeisen bis 10 Tage vor der Veranstaltung. Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten berücksichtigen wir gerne separat, eventuellem mit Aufpreis verbunden. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir individuelle Menüs und Buffets neu kalkulieren müssen und der Preis von den hier aufgeführten Preisen abweichen kann.

BUFFETAUSWAHL

BUFFET I

VORSPEISE

- | Knackige Blattsalate mit Hausdressing, Kirschtomaten und Julienne Gemüse
- | Ofenfrisches Baguette

oder

Suppe der Saison (siehe letzte Seite)

HAUPTGANG

- | Ragout vom Freilandhuhn in Weißweinrahmsauce mit Morcheln und Bouquet Garni
- | Linsenspinat-Curry mit Orangenflavour
- | Reis
- | Geröstete Drillingskartoffeln
- | Geschwenktes, saisonales Marktgemüse mit Gartenkräutern

DESSERT

- | Obstsalat mit Granatapfelkernen und marokkanischer Minze

PREIS PRO PERSON € 43,00

BUFFETAUSWAHL

BUFFET II

VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Platten in der Mitte des Tisches

| 10- Monate gereifter, luftgetrockneter Serranoschinken

| Peperoni in Knoblauchsauce und Blattpetersilie

| Eingelegte Oliven mit Citrusaromen

| Mariniertes Grillgemüse mit mediterranen Kräutern

| Manchego mit Feigensenf

| Thunfisch Dip

| Marinierter Ruccola

| Knusprige Falafel – gebackene Kichererbsenbällchen mit orientalischen Gewürzen

| Ofenfrisches Baguette

oder

Suppe der Saison (siehe letzte Seite)

SALATSTATION

| Knackige Blattsalate mit Hausdressing, Kirschtomaten und Juliennegemüse

HAUPTGANG

| Kleine gegrillte Putensteaks

| Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln

| Geröstete Drillingskartoffeln

| Geschwenktes, saisonales Marktgemüse mit Gartenkräutern

DESSERT

| Obstsalat mit Granatapfelkernen und marokkanischer Minze

| Tiramisu mit saisonalem Fruchtragout

PREIS PRO PERSON € 47,70

BUFFETAUSWAHL

BUFFET III

VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Platten in der Mitte des Tisches

| 10- Monate gereifter, luftgetrockneter Serranoschinken

| Peperoni in Knoblauchsauce und Blattpetersilie

| Eingelegte Oliven mit Citrusaromen

| Mariniertes Grillgemüse mit mediterranen Kräutern

| Manchego mit Feigensenf

| Thunfisch Dip

| Marinierter Ruccola

| Knusprige Falafel – gebackene Kichererbsenbällchen mit orientalischen Gewürzen

| Ofenfrisches Baguette

oder

Suppe der Saison (siehe letzte Seite)

SALATSTATION

| Knackige Blattsalate mit Hausdressing, Kirschtomaten und Julienne Gemüse

HAUPTGANG

| Zarter Kalbsrahmbraten in feiner Rahmsauce

| Gedämpftes Seehechtfilet mit Gemüsestreifen und Basilikumsauce

| 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 € 54,00

BUFFETAUSWAHL

SUPPEN DER SAISON

Januar bis März

Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Blattpetersilie

April bis Juni

Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und Schnittlauch

Juli bis September

Blumenkohlcremesuppe mit gebackenem Blumenkohlröschen

Oktober bis Dezember

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl