

BOOTSHAUS BUFFETS

BUFFET I

Platten in der Mitte des Tisches - "Geselliges Essen"

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 der Feinschmecker-Bäckerei Kapp in Edingen

gebratene Hähnchenbrust mit Cremesauce von Wiesenchampignons

Steinpilzravioli mit Weißwein-Kräutersud, ShisoKresse, Tomate, Frühlingslauch, Rucola und Parmesan

ligurisches Schmorgemüse

hausgemachtes Kartoffelgratin mit Brie de Meaux-Flocken

Obstsalat

Crème Caramel

€ 33,50 PRO PERSON

BUFFET II

Platten in der Mitte des Tisches - "Geselliges Essen"

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 der Feinschmecker-Bäckerei Kapp in Edingen

Schweinefilet im Baconmantel mit Jus

Kap Seehechtfilet mit Passe Pierre Algen in leichter Weißwein-Limettenbuttersauce

Marktgemüse

Butterspätzle mit Brösel schmelze

Obstsalat

Panna Cotta mit Fruchtsauce

€ 36,50 PRO PERSON

Aufgrund der Materialvielfalt bieten wir unsere Buffets ab einer Mindestpersonenzahl von 30 Gästen (Vollzahlern) an.

BUFFET III

Platten in der Mitte des Tisches - "Geselliges Essen"

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 der Feinschmecker-Bäckerei Kapp in Edingen

rosa gebratener Kalbsrücken mit Steinchampignonsauce
 Steinpilzravioli mit Weißwein-Kräutersud, ShisoKresse, Tomate, Frühlingslauch, Rucola und Parmesan
 Marktgemüse
 hausgemachtes Kartoffelgratin mit Brie de Meaux-Flocken

Obstsalat
 Mousse von weißer und dunkler Schokolade

€ 40,00 PRO PERSON

BUFFET IV

Platten in der Mitte des Tisches - "Geselliges Essen"

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 der Feinschmecker-Bäckerei Kapp in Edingen

Rinderfilet vom Premium Weiderind im Ganzen gebraten (medium) mit Barolojus
 Steinpilzravioli mit Weißwein-Kräutersud, ShisoKresse, Tomate, Frühlingslauch, Rucola und Parmesan
 ligurisches Schmorgemüse
 hausgemachtes Kartoffelgratin mit Brie de Meaux-Flocken

Obstsalat
 Crème Caramel
 Panna Cotta mit Fruchtsauce

€ 45,00 PRO PERSON

Aufgrund der Materialvielfalt bieten wir unsere Buffets ab einer Mindestpersonenzahl von 30 Gästen (Vollzahlern) an.

BUFFET V

Platten in der Mitte des Tisches - "Geselliges Essen"

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 der Feinschmecker-Bäckerei Kapp in Edingen

Rinderfilet vom Premium Weiderind im Ganzen gebraten (medium) mit Barolojus

Norwegischer Fjordlachs mit pikanter Dill-Senf-Honigsauce

Marktgemüse

hausgemachtes Kartoffelgratin mit Brie de Meaux-Flocken

Obstsalat

Crème Caramel

Mousse von weißer und dunkler Schokolade

€ 57,00 PRO PERSON

**GERNE KÖNNEN SIE KOMPONENTEN ERGÄNZEN ODER AUSTAUSCHEN
WIR KALKULIEREN IHNEN DEN PREIS.**

WEITERE KULINARISCHE ANREGUNGEN

AM BUFFET

Knackige Marktsalate mit Hausdressing -

Verfeinern Sie Ihre Salate mit verschiedenen Toppings:

Kirschtomaten, geröstete Kerne, Radieschenchips und Croutons

als zusätzliche Vorspeise: Aufpreis € 4,00 pro Person

anstatt Antipastiplatte: keine Preisänderung

SUPPE

bootshaus Festtagssuppe mit Gemüsestreifen, Mark- und Grießklößchen

SUPPE DER SAISON

Frühlingskräutersuppe mit gerösteten Pinienkernen und Zitrusöl

Spargelcrèmesuppe mit Spargelstückchen und Schnittlauch

Kürbis-Orangensuppe mit Kürbiskernen und Kürbisöl

Kartoffel-Crème-fraîche-Suppe

Aufgrund der Materialvielfalt bieten wir unsere Buffets ab einer Mindestpersonenzahl von 30 Gästen (Vollzahlern) an.