



KONFIRMATIONSBUFFETS



Buffet 1

ab 5 Personen

Pro Person 22,90 €

Vorspeise

- Spargelsalat mit Kumquat SAISONAL

Hauptgang

- Marinierte Weinblätter mit Reisfüllung auf Paprika-Zucchini-Gemüse
- Gnocchi Pfanne mit Bärlauch Pesto, Kirschtomate und gebratener Lauchzwiebel

Nachspeise

- Melonensalat mit Minze und Limette SAISONAL

Buffet 3

ab 10 Personen

Pro Person 30,00 €

Vorspeise

- Bunter Cherrytomatensalat mit Mozzarellaperlen in Basilikumpesto

Hauptgang

- Kalbsbraten mit Rahmsauce
- Romanesca
- Hähnchenbrust im Kräutermantel dazu Rote und gelbe Karotten
- Getrüffelter Kartoffelstampf

Nachspeise

- Erdbeertiramisu

Buffet 4

ab 10 Personen

Pro Person 26,00 €

Vorspeise

- Hochzeitssuppe 0,35l

Hauptgang

- Magerer Schweinerücken und Hähnchenbrust mit Jägersauce
- Röstkartoffeln
- Buntes Marktgemüse

Nachspeise

- Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren

Buffet 2

ab 5 Personen

Pro Person 32,90 €

Vorspeise

- Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen 0,35l SAISONAL

Hauptgang

- Schweineschnitzel
- Kartoffeln mit frischer Petersilie
- Spargel mit Sauce Hollandaise vom Spargelhof Biermann SAISONAL

Nachspeise

- Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren SAISONAL



Konfirmationsbuffets Alles für die perfekte Feier

Herzlich willkommen zu unserem festlichen Konfirmationsmenü, das den Beginn eines aufregenden neuen Kapitels gebührend würdigt. Unser Konfirmationsmenü lädt Sie ein, diesen besonderen Tag in vollen Zügen zu genießen.

Buffet 5
ab 10 Personen
Pro Person 26,00 €

Vorspeise

- Sommersalat

Hauptgang

- Feurige Hähnchenkeulen mit BBQ Dip
- Hähnchen Florenz auf bunter Penne mit Gorgonzolasauce
- Butterreis
- Gebackene Kartoffelecken mit Meersalz
- Paprika-Zucchini Gemüse

Nachspeise

- Cheesecake und Brownies mit Nüssen

Buffet 7
ab 10 Personen
Pro Person 29,90 €

Vorspeise

- Lauchcremesuppe mit Schmelzkäse 0,35l

Hauptgang

- Partyschnitzel von Schwein und Huhn
- Tzatziki , Jäger-, Zeigeuner- und Rahmsauce
- Minifrikadellen
- Gratin
- Bunte Salatplatte

Nachspeise

- Rote Grütze mit Vanillesauce

Buffet 9
ab 10 Personen
Pro Person 27,90 €

Vorspeise

- Broccoliecesuppe 0,35l

Hauptgang

- Pfefferschinken mit Kruste und Bratensauce
- Spätzle
- Schweinefilettopf mit frischen Champignons
- Röstkartoffeln
- Sommergemüse in Butter geschwenkt mit frischer Petersilie

Nachspeise

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Karamellcreme

Buffet 6
ab 10 Personen
Pro Person 32,00 €

Vorspeise

- Tomatencremesuppe 0,35l

Hauptgang

- Krustenbraten mit Knusperkruste
- Involtini mit Parmaschinken vom Duroc Schwein
- Rosmarinkartoffeln
- Buntes Sommergemüse
- Gratin

Nachspeise

- Obstsalat mit Vanillesauce
- Schokomousse

Buffet 8
ab 10 Personen
Pro Person 29,90 €

Vorspeise

- Antipasti mit Ciabatta

Hauptgang

- Hähnchenbrust im Pfeffermantel
- Tafelspitz mediterran
- Basmatireis
- Sommergemüse in Butter geschwenkt mit frischer Petersilie
- Bunter Salat mit Hausdressing
- Röstkartoffeln

Nachspeise

- Zitronencreme
- Stracciatellacreme

Buffet 10
ab 10 Personen
Pro Person 30,00 €

Vorspeise

- Hochzeitssuppe mit reichlich Einlage 0,35l

Hauptgang

- Salbeibraten in Chiantisauce
- Putenbrust auf Curry-Fruchtsauce
- Röstkartoffeln
- Basmatireis
- Kaisergemüse in Butter geschwenkt
- Bunter Salat mit Hausdressing

Nachspeise

- Mascarponecreme auf Amarettini mit Blaubeeren
- Mousse au Chocolat

Buffet 12
ab 10 Personen
Pro Person 32,00 €

Vorspeise

- Schichtsalat

Hauptgang

- Schweinefiletstücke in pikanter Rosmarin-Chilirahmsauce überbacken mit Birne und Butterkäse
- Kalbsbraten mit Portweinjus
- Thymiankartoffeln
- Spätzle
- Bunt gemischte Gemüseplatte
- Salatplatte

Nachspeise

- Stracciatella Mousse
- Obstsalat mit Mandeln Vanillesauce

Buffet 11
ab 10 Personen
Pro Person 30,00 €

Vorspeise

- Tomatencremesuppe 0,35l

Hauptgang

- Geschmorte Rindsschulter an Rotweinsauce
- Rosmarinkartoffeln
- Hähnchenroulade gefüllt mit einer Blattspinat-Käsecreme
- Penne mit Gorgonzolasauce
- Kaisergemüse überbacken
- Butterbohnen

Nachspeise

- Tiramisu
- Obstsalat mit Vanillesauce

Buffet 13
ab 10 Personen
Pro Person 35,00 €

Vorspeise

- Hochzeitssuppe 0,35l

Hauptgang

- Lachsfilet auf der Haut gebraten
- Mediterran gewürzte Putenbrust mit Rahmsauce
- Buntes Marktgemüse
- Kräuterreis
- Kartoffelgratin
- Salatplatte

Nachspeise

- Vanillecreme mit Karamellsauce
- Schokoladenkuchen



*Vertraue immer auf deine Kraft –
sie ist größer, als du ahnst.*