

# GUTAHE

Landgasthof | Café

*Feiern in der Natur...*



Buffetvorschläge

*FRIGGEN!*

## Fingerfood zum Empfang

### Westfälisches Landbrot

hausgemachter Wurst | Schinken | Käse

5,70€/Person

### Jausenbrez'n -backfrisch-

3,00€/Stk

### Flammkuchen

Elsässer Art | Tomate & Mozzarella | Schafskäse & Peperoni

9,90/Flammkuchen

## Buffet I

### I. Vorspeisenbuffet

#### **Knoblauch-Focaccia**

Oliven | Peperoni | getr. Tomaten | Schafskäse | Kirschtomaten

#### **Geräucherte Forelle und Lachs**

Sahnemeerrettich | Baguette

#### **Roastbeef rosé**

Remoulade | Bauernbrot

**Alternativ: Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Spieße**

Crema Balsamico | Baguette

### II. Suppe

**Tomatensuppe** mit Sahnehaube - am Tisch serviert

### III. Vom Buffet:

**Gebratene Frikadellen** (Rind oder Geflügel)

**Geräucherter Kasseler und Mettwurst**

**Zwiebelrostbraten** | Live-Cooking

**Rinderrouladen**

**Grünkohl** | Sauerkraut

**Salzkartoffeln** | Semmelknödel

**Salatvariation** | zweierlei Dressing

### IV. Dessert

**Herrencreme** | Sahnehaube

**Küchlein-Variation** | Schlagsahne

65,00 €

## Buffet II

### I. Vorspeisenbuffet

#### **Knoblauch-Focaccia**

Oliven | Peperoni | getr. Tomaten | Schafskäse | Kirschtomaten

#### **Geräucherte Forelle und Lachs**

Sahnemeerrettich | Baguette

#### **Roastbeef rosé**

Remoulade | Bauernbrot

**Alternativ: Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Spieße**

Crema Balsamico | Baguette

### II. Suppe

**Hühnersuppe** mit Einlage - am Tisch serviert

### III. Vom Buffet:

#### **Rindergeschnetzeltes**

Parma Schweinefilet | Champignonrahmsauce

Gedünstetes Kabeljaufilet | Senfsauce | Live-Cooking

#### **Kichererbsencurry**

Gemüsevariation

Basmatireis | Kartoffelkroketten

Salatvariation | zweierlei Dressing

### IV. Dessert

**Schokoladen – und Vanillecreme** | Sahnehaube

65,00 €

## Buffet III

### I. Vorspeisenbuffet

#### **Knoblauch-Focaccia**

Oliven | Peperoni | getr. Tomaten | Schafskäse | Kirschtomaten

#### **Geräucherte Forelle und Lachs**

Sahnemeerrettich | Baguette

#### **Roastbeef rosé**

Remoulade | Bauernbrot

**Alternativ: Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Spieße**

Crema Balsamico | Baguette

### II. Suppe

**Rindfleischsuppe** mit Butterklößchen und Eierstich- am Tisch serviert

### III. Vom Buffet:

**Lachsfilet** | Basilikumkruste | Tomatenmarmelade

**Maispouladenbrust** | Curryfruchtsauce | **Live-Cooking**

**Wildgulasch**

**Spaghetti** | vegane Bolognese | Parmesanspäne

Gemüselasagne | Apfelkompott

Butterspätzle

Salatvariation | zweierlei Dressing

### IV. Dessert

**Karamellcreme** | Sahnehaube

**Küchlein-Variation** | Schlagsahne

65,00 €

## Buffet IV

### I. Vorspeisenbuffet

#### **Knoblauch-Focaccia**

Oliven | Peperoni | getr. Tomaten | Schafskäse | Kirschtomaten

#### **Geräucherte Forelle und Lachs**

Sahnemeerrettich | Baguette

#### **Roastbeef rosé**

Remoulade | Bauernbrot

**Alternativ: Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Spieße**

Crema Balsamico | Baguette

### II. Suppe

**Kräutersüppchen** - am Tisch serviert

### III. Vom Buffet:

#### **Kalbsragout**

**Hähnchenbrustflet** | überbacken mit Tomate, Basilikumpesto und Mozzarella

**Kaninchenkeule** | Whiskysauce | **Live-Cooking**

**Spaghetti** | vegane Bolognese | Parmesanspäne

Gemüsevariation

Butterspätzle | Kartoffelgratin

Salatvariation | zweierlei Dressing

### IV. Dessert

**Sieben Sorten frisches Obst** | Vanillesauce

**Küchlein-Variation** | Schlagsahne

65,00 €