

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

Menü oder Buffet – was ist der Unterschied?

Bei uns habt ihr die Wahl zwischen Menü oder Buffet:

Menü

Beim Menü stellt sich der das Brautpaar vorab sein Wunschesen aus verschiedenen Optionen zusammen. Wir servieren dann alles in Schüsseln und auf Platten direkt an den Tisch – zum Teilen, Probieren und Genießen wie bei einem großen Familienessen. Jeder kann sich selbst nehmen, worauf er Lust hat.

Buffet

Beim Buffet stehen alle Speisen an einem zentralen Buffet bereit. Die Gäste bedienen sich selbst und stellen sich ihr Essen nach Belieben zusammen.

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 vom Schweinenacken | Live-Cooking

Rinderrouladen

Grünkohl | Sauerkraut

Salzkartoffeln | Semmelknödel

Salatvariation | zweierlei Dressing

IV. Dessert

Herrencreme | Sahnehaube

Küchlein-Variation | Schlagsahne

69,50 €

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

69,50 €

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

Gemüse-Nudel-Auflauf | Apfelkompott

Butterspätzle

Salatvariation | zweierlei Dressing

IV. Dessert

Karamellcreme | Sahnehaube

Küchlein-Variation | Schlagsahne

69,50 €