

Wir freuen uns, dass Sie sich für eine Veranstaltung in unserem Haus interessieren. Auf den folgenden Seiten finden Sie eine bunte Auswahl von Buffetvorschlägen für Ihre Feier. Gerne ändern wir diese Anregungen nach Ihren persönlichen Vorstellungen ab und versuchen die jeweilige Jahreszeit zu berücksichtigen.

In den Preisen enthalten sind die festlich gedeckte Tafel mit Blumenschmuck und die Menukarten (pro Person ein Exemplar).

Wir freuen uns darauf, Ihnen Ihre Feier zu einem unvergeßlichen Tag zu gestalten.

Familie Reuter und das Mühle-Team

Festbuffet– Vorschlagsliste

- 1. rheinisches Buffet**
Suppe schaumige Kartoffel-Lauchsuppe
Vorspeise + pikante Hackfleischbällchen
Salat gefüllte Eier
hausgemachte Gemüsesülze mit Schnittlauchsauce
Pumpnickeltaler mit Bismarck-Hering
Schnippel-Bohnen-Salat, Endivien-Apfelsalat,
Kraut-Specksalat, Tomatensalat
Hauptgerichte Schweineschinken in der Honigkruste
rheinischer Sauerbraten
Kartoffelgratin und Kartoffelklöße
Apfelkompott und Rotkohl
Dessert Kirschgrütze
Zitronen-Quarkcreme
verschiedene Brotsorten und Butter
Preis pro Person ab 20 Personen € 25,00
inklusive Tischdekoration mit Blumen und Menukarten

- 2. mediterranes Buffet**
Suppe Minestrone (oder Gazpacho)
Vorspeisen + Antipasti (marinierte, gegrillte Zucchini, Paprika und Champignons)
Salate Vitello Tonato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce)
Parmaschinken mit Melone
Tomate mit Mozzarella und Basilikum
schwarzer Nudelsalat mit Flußkrebsschwänzen
Ruccola mit Walnuß-Vinaigrette
Hauptgerichte gemischte Blattsalate mit Himbeerdressing
Piccata milanese vom Schweinerücken
(in Ei-Parmesan-Hülle gebraten) mit Tomatensauce
Putenroulade mit Schinken und Lauch gefüllt
auf Frischkäsesauce
Riesengarnelen -gebraten -in Weißweinsauce
Blattspinat, Gemüsereis, Spaghetti
Dessert Tiramisu
Amarettocreme
Obstsalat von frischen Früchten
verschieden Brotsorten und Butter
Preis pro Person ab 20 Personen: € 28,00
inklusive Tischdekoration mit Blumen und Menukarten

3. Weltenbummlerbuffet

Suppe INDIEN	indische Currysuppe mit Möhren und Ingwer
Vorspeisen + Salate ITALIEN	marinierter gegrillter Lachs Spaghetti-Pestosalat
FRANKREICH	Entenbrust –rosa gebraten - mit Grand Marnier mariniert mit Mangodipp
SPANIEN	Serranoschinken mit Melone
USA	Cole slaw (Möhren- und Weißkohlsalat)
MEXIKO	Bohnen-Maissalat
GRIECHENLAND	Bauernsalat mit Paprika, Tomate, Gurke, Schafskäse, Oliven gemischte Blattsalate mit 2erlei Dressings
Hauptgerichte ARGENTINIEN	Rinderhüfte am Stück gebraten mit milder Chili-Hollandaise gebackene Kartoffelecken
THAILAND	Hähnchenbrustfilet gebraten „Thailändische Art“ mit Ananas, Kokosmilch und Honig Basmatireis bunte Gemüse der Saison
Dessert ITALIEN	Panna Cotta mit Erdbeersauce
ENGLAND	Trifle: Vanillecreme mit Sherry-Biscuit und Schokoraspeeln
DEUTSCHLAND	Beerenterrine mit Heidel-, Him- und Brombeeren verschiedene Brotsorten und Butter

Preis pro Person ab 20 Personen € 33,00
inklusive Tischdekoration mit Blumen und Menukarten

4. Buffet „Zur Mühle“

Suppe	Kräuterrahmsuppe (oder Bouillon mit Maultaschen)
kalte Vorspeisen + Salat	rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade Frischkäse-Kräuter-Terrine mit Tomatenrelish Räucher- und gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich Hechtterrine mit Dill-Senfsauce Tomaten-Gurkensalat, Ananas-Lauch-Salat Fenchel-Möhrensalat , gemischte Blattsalate
Hauptgerichte	Schweinefilet in Pilzrahmsauce Zander--Garnelenragout in Riesling-Lauchsauce Spätzle, Gemüsereis, Gemüseauswahl
Dessert	Mousse au chocolat Joghurtmousse, Obstsalat von frischen Früchten Malakoffschnitten vom Blech Brot und Butter

Preis pro Person ab 20 Personen € 35,00
inklusive Tischdekoration mit Blumen und Menukarten



5. Gourmetbuffet

Suppe	Calvadosrahmsuppe (oder Steinpilzconsomé)
kalte Vorspeisen + Salate	Räucherfischplatte mit Lachs, Heilbutt und Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Dill-Senfsauce Krabbenscocktail Medaillons vom Hirschrücken –gebraten - mit Orangen-Preiselbeer-Relish fruchtiger Hähnchenbrust-Salat mit Currydressing Mousse von weißem und grünem Spargel marinierte Pilze (Champignons, Pfifferlinge, Austernpilze) Artischockensalat Tomatensalat, gemischte Blattsalate
warm	Kalbsrücken in Walnuß-Sherrysauce Roastbeef mit Kräuterhollandaise Kartoffelgratin, Spätzle Gemüse der Saison
Dessert	Eisbombe Grand-Marnier-Creme exotischer Fruchtsalat französische Käseauswahl
	verschiedene Brotsorten, Partybrötchen und Butter

Preis pro Person ab 20 Personen € 49,00
inklusive Tischdekoration mit Blumen und Menukarten

