

**„Das kleine Duisburger“ Buffet**

***Gurkensalat mit Schmand und Dill***

\*\*\*\*

***Saftiger Zwiebelrostbraten***

\*\*\*\*\*

***Schmörkes***

\*\*\*\*\*

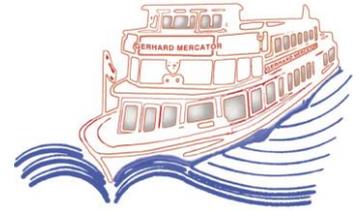
***Speckbohnenbündchen***

\*\*\*\*\*

***Bauernbrot mit Salzbutter***

**Preis pro Person: 31,- € zzgl. 19% MwSt.**





**Buffet „Schwanentor“**

**Kalte Speisen**

***Frikobällchen mit Senf***

***Spargelröllchen***

***Bunte Markt- und Rohkostsalate mit Joghurt-Dressing***

***Thai-Geflügelsalat mit Mango und roter Paprika***

***Partybrotkorb mit Land- und Kräuterbutter***

**Warme Speisen**

***Schweinegeschmetzeltes in Champignon-Sahnesauce***

\*\*\*\*\*

***Putenbrustfilet in Kräuterrahm***

\*\*\*\*\*

***Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise***

\*\*\*\*\*

***Schmörkes mit Speck und Zwiebeln***

\*\*\*\*\*

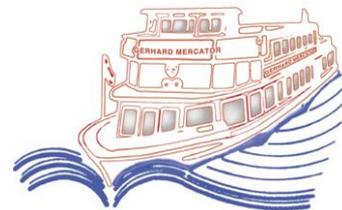
***Butterreis***

**Dessert**

***Herrencrème***

***Preis pro Person: 35,- € zzgl. 19% MwSt.***





**Buffet „Innenhafen“**

**Kalte Speisen**

***Pellkartoffelsalat mit Pesto***

***Italienischer Rindfleischsalat***

***Tomate-Mozzarella mit Balsamico-Dressing***

***Partybrotkorb mit Land- und Kräuterbutter***

**Warme Speisen**

***Saltimbocca vom Lummerschnitzel mit Salbei, Kapern und Tomate***

\*\*\*\*\*

***Poulardenfilet „Florentiner Art“, belegt mit Blattspinat und mit Gouda überbacken***

\*\*\*\*\*

***Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise***

\*\*\*\*\*

***Gnocchi***

\*\*\*\*\*

***Rosmarinkartoffeln in der Schale mit Meersalz***

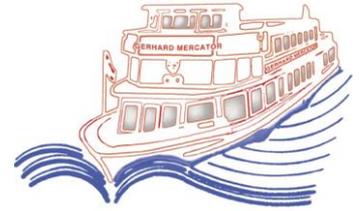
**Dessert**

***Mousse au chocolat von weißer und dunkler Schokolade***

***Obstsalat***

**Preis pro Person: 39,50 € zzgl. 19% MwSt.**





**Buffet „Rhein/Ruhr“**

**Kalte Speisen**

***Fischplatte mit Makrelen, Matjes, Räucherlachs und Sahnemeerrettich***

***Schweinerücken gegrillt auf Gemüsesalat***

***Bauernsalat mit Feta***

***Partybrotkorb mit Land- und Kräuterbutter***

**Warme Speisen**

***Schweinefilet, kurz gebraten mit gerösteten Zwiebeln, Kochschinken und Käse überbacken mit Pilzrahmsauce***

\*\*\*\*\*

***Kartoffelgratin***

\*\*\*\*\*

***Bohnenbündchen und Italienisches Gemüse***

\*\*\*\*\*

***Hähnchenbrust „Peperonata“***

\*\*\*\*\*

***Schupfnudeln***

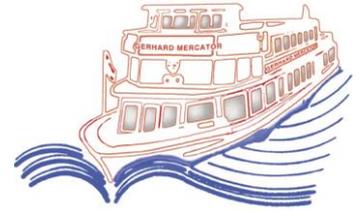
**Dessert**

***Rote Grütze mit Vanillesauce***

***Grießflammerie mit saisonalem Kompott***

**Preis pro Person: 42,50 € zzgl. 19% MwSt.**





**Buffet „Rheinpegel“**

**Kalte Speisen**

***Hausgebeizter Limonenlachs mit Crème fraîche, Keta-Kaviar und Olivenöl***

***Räucherlachs mit Sahnemeerrettich***

***Geräucherte Forellenfilets***

***Marinierte Garnelen mit Kokos, Chili und Tomate***

***Roastbeef, rosa gebraten, auf Mango-Paprika-Chutney und Chicorée***

***Partybrotkorb mit Land- und Kräuterbutter***

**Warme Speisen**

***Norweger Lachssteak in Krustentiersauce***

\*\*\*\*\*

***Wild-Patna-Reis***

\*\*\*\*\*

***Blattspinat mit Kirschtomaten***

\*\*\*\*\*

***Geschmorte Kalbsbäckchen***

\*\*\*\*\*

***Wirsinggemüse***

\*\*\*\*\*

***Kartoffelstampf***

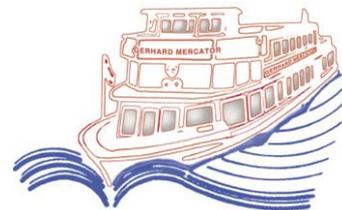
**Dessert**

***Topfen-Mousse mit Limone und Orange***

***Cappuccino-Mousse mit Nougatsauce***

**Preis pro Person: 49,- € zzgl. 19% MwSt.**





## **Veganes Buffet**

### **Vorspeisen**

***Orientalischer Bulgursalat mit Granatapfelkernen, Frühlingslauch und Curry***

***Tabouleh-Hirsesselat mit Minze, Petersilie, Schnittlauch und gerösteten Mandeln***

***Linsensalat mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl und frischem Meerrettich***

***Blumenkohlsalat mit Schnittlauch auf Blumenkohl-Kokos-Püree***

***Rote Bete-Carpaccio mit Traubenkernöl, Limette und gerösteten Sonnenblumenkernen***

***Brotkorb mit frischen Partybrötchen***

***Hummus - Kircherbsencreme***

***Guacamole***

### **Warme Speisen**

***Pikantes Kichererbsencurry mit Kokos, Kafirlimette, Paprika, Ingwer und Zitronengras***

\*\*\*\*\*

***Süßkartoffel-Gemüse-Gulasch mit Champignons, Paprika, Zucchini und Koriander***

\*\*\*\*\*

***Linsen-Bolognese mit roten Zwiebeln, Tomate, Rotwein und frischem Rosmarin***

\*\*\*\*\*

***Asiatisches Wokgemüse mit Sojasprossen und Sesamöl***

\*\*\*\*\*

***Vollkorn-Spirelli-Nudeln mit Olivenöl und Petersilie***

\*\*\*\*\*

***Basmati-Duftreis mit gerösteten Mandeln und Limette***

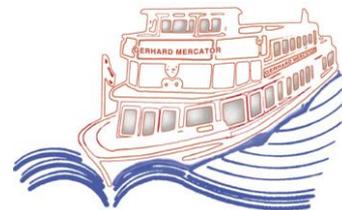
### **Dessert**

***Mandelmilch-Panna Cotta mit Himbeermark (vegan)***

***Thaimangos an Minzbirnensalat mit Nusssauce im Gläschen***

***Beerengrütze mit Perlsago, Vanillesauce und Melisse im Gläschen***

***Preis pro Person: 49,50 € zzgl. 19% MwSt.***



## **Vegetarisches Buffet**

### **Vorspeisen**

***Marinierter Niederrheinischer Ziegenfrischkäse auf Apfel-Lauchsalat mit Trüffelaroma und Walnusskrokant***

***Büffelmozzarella auf Baby-Romanasalat mit Mango-Paprika-Chutney, Olivenöl und Koriander***

***Bratkartoffelsalat mit Oliven, Tomate und Frühlingslauch in Balsamico-Vinaigrette und Pecorino***

***Antipastiauswahl, marinierte Zucchini, Auberginen und Champignons***

***Marinierte Paprikastreifen, dazu Dattel-Balsamessig und Parmesanspäne***

***Mediterrane Gemüse-Quiche mit Blattsalaten und Vinaigrette***

***Brotkorb mit frischen Partybrötchen, Landbutter, Kräuterbutter***

### **Warme Speisen**

***Crespelle - Pfannkuchen mit Spinat-Ricotta-Füllung, Tomatensauce und Parmesan***

\*\*\*\*\*

***Bulgurrisotto mit confierten Tomaten, gesmoktem Zuchinitatar und Schafskäseflocken***

\*\*\*\*\*

***Feine Steinpilzravioli mit Salbeibutter, Datteltomaten und Pecorino***

\*\*\*\*\*

***Mediterranes Grillgemüse mit Zucchini, Paprika, Kirschtomaten und roten Zwiebeln in feinem Olivenöl***

\*\*\*\*\*

***Katalanischer Spinat mit Tomaten und Pinienkernen***

### **Dessert**

***Mousse von weißer und Zartbitterkuvertüre mit saisonalen Früchten im Gläschen***

***Grießflammeri mit Himbeermark und Pistazienzucker im Gläschen***

***Joghurt-Limetten-Tiramisu mit Kapstachelbeere und Minze im Gläschen***

**Preis pro Person: 49,50 € zzgl. 19% MwSt.**