



# BUFFETAUSWAHL

## **bootshaus** RESTAURANT – EVENTS

0621-3247767

event@bootshaus.net  
www.bootshaus.net

**Unsere Buffets sind buchbar ab 30 Erwachsenen.**

**Unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.**

# BUFFETAUSWAHL

## **BUFFET I**

### **VORSPEISE**

- | Knackige Blattsalate mit Hausdressing, Kirschtomaten und Julienne Gemüse
- | Ofenfrisches Baguette

### **HAUPTGANG**

- | Coq au Vin – in Rotwein geschmortes Hähnchen mit Perlzwiebeln und Speck à part
- | Linsenspinat-Curry mit Orangenflavour
- | Reis
- | Gnocchi in Salbeibutter
- | Geschwenktes, saisonales Marktgemüse mit Gartenkräutern

### **DESSERT**

- | Obstsalat mit Granatapfelkernen und marokkanischer Minze

**PREIS PRO PERSON € 41,50**

# BUFFETAUSWAHL

## BUFFET II

### VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Platten in der Mitte des Tisches

| Galiamelone mit original luftgetrocknetem Parmaschinken

| Büffelmozzarella D.O.P. mit in ligurischem Olivenöl confierten Kirschtomaten

| Mariniertes Grillgemüse mit mediterranen Kräutern

| Eingelegte Oliven mit Citrusaromen

| Gegrillte Peperoni in Knoblauchsauce und Blattpetersilie

| Knusprige Falafel – gebackene Kichererbsenbällchen mit orientalischen Gewürzen

| Ofenfrisches Baguette

### SALATSTATION

| Knackige Blattsalate mit Hausdressing, Kirschtomaten und Juliennegemüse

### HAUPTGANG

| Tranchen vom Schweinefilet in fruchtig, pikanter Orangen-Pfeffersauce

| Gedämpftes Seehechtfilet mit Gemüsestreifen und Basilikumsauce

| Kleine, gebratene Kartoffeln mit Rosmarin und Meersalz

| Ratatouillegemüse mit Kräutern der Provence

### DESSERT

| Obstsalat mit Granatapfelkernen und marokkanischer Minze

| Tiramisu mit saisonalem Fruchtragout

**PREIS PRO PERSON € 46,20**

# BUFFETAUSWAHL

## **BUFFET III**

### **VORSPEISE**

"Geselliges Essen" - Platten in der Mitte des Tisches

| Galiamelone mit original luftgetrocknetem Parmaschinken

| Büffelmozzarella D.O.P. mit in ligurischem Olivenöl confierten Kirschtomaten

| Mariniertes Grillgemüse mit mediterranen Kräutern

| Eingelegte Oliven mit Citrusaromen

| Gegrillte Peperoni in Knoblauchsauce und Blattpetersilie

| Knusprige Falafel – gebackene Kichererbsenbällchen mit orientalischen Gewürzen

| Ofenfrisches Baguette

### **SALATSTATION**

| Knackige Blattsalate mit Hausdressing, Kirschtomaten und Juliennegemüse

### **HAUPTGANG**

| Zarter Kalbsrahmbraten in feiner Rahmsauce

| Kleine gegrillte Putensteaks in rauchig-pikanter Paprikasauce

| Luftige Semmelknödel mit cremigen Waldpilzen

| Spätzle in Bröselschmelze

| Geschwenktes, saisonales Marktgemüse mit Gartenkräutern

### **DESSERT**

| Obstsalat mit Granatapfelkernen und marokkanischer Minze

| Mousse au Chocolat – von heller und dunkler belgischer Kuvertüre

**PREIS PRO PERSON € 52,50**

# BUFFETAUSWAHL

## **BUFFET IV**

### **VORSPEISE**

"Geselliges Essen" - Platten in der Mitte des Tisches

| Galiamelone mit original luftgetrocknetem Parmaschinken

| Büffelmozzarella D.O.P. mit in ligurischem Olivenöl confierten Kirschtomaten

| Mariniertes Grillgemüse mit mediterranen Kräutern

| Eingelegte Oliven mit Citrusaromen

| Gegrillte Peperoni in Knoblauchsauce und Blattpetersilie

| Knusprige Falafel – gebackene Kichererbsenbällchen mit orientalischen Gewürzen

| Ofenfrisches Baguette

### **SALATSTATION**

| Knackige Blattsalate mit Hausdressing, Kirschtomaten und Julienne Gemüse

### **HAUPTGANG**

| Gesottener Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce und Preiselbeeren

| Fjordlachstranche in fruchtiger Paprikasauce

| Luftige Spinatknödel mit Schmelze und Handkäsesauce

| Bouillonkartoffeln mit Wurzelgemüse und frischen Gartenkräutern

| Knackiger Brokkoli mit Mandelbutter

| Pappardelle mit Petersilieschmelze

### **DESSERT**

| Obstsalat mit Granatapfelkernen und marokkanischer Minze

| Mousse au Chocolat – von heller und dunkler belgischer Kuvertüre

| Panna Cotta mit fruchtiger Himbeersauce

**PREIS PRO PERSON € 59,90**

# BUFFETAUSWAHL

## **BUFFET V**

### **VORSPEISE**

"Geselliges Essen" - Platten in der Mitte des Tisches

- | Galiamelone mit original luftgetrocknetem Parmaschinken
- | Büffelmozzarella D.O.P. mit in ligurischem Olivenöl confierten Kirschtomaten
- | Mariniertes Grillgemüse mit mediterranen Kräutern
- | Eingelegte Oliven mit Citrusaromen
- | Gegrillte Peperoni in Knoblauchsauce und Blattpetersilie
- | Knusprige Falafel – gebackene Kichererbsenbällchen mit orientalischen Gewürzen
- | Ofenfrisches Baguette

### **SALATSTATION**

- | Knackige Blattsalate mit Hausdressing, Kirschtomaten und Julienne Gemüse

### **HAUPTGANG**

- | Tranchen vom im Ganzen rosa gebratenen Rinderfilet mit Sauce Bordelaise
- | Knuspriger Karottenstrudel mit Mangold und Sesam in orientalischer Tomatensauce
- | Kleine gebratene Kartoffeln mit ligurischem Olivenöl und Meersalz
- | Ligurisches Schmorgemüse mit mediterranen Kräutern

### **DESSERT**

- | Obstsalat mit Granatapfelkernen und marokkanischer Minze
- | Mousse au Chocolat – von heller und dunkler belgischer Kuvertüre
- | Topfenstrudel mit Bourbon-Vanillesauce

**PREIS PRO PERSON € 69,90**