



Genussmanufaktur-Engelbertz

Genuss berührt die Sinne

# Buffetvorschläge

## UNSERE BUFFETS IM ÜBERBLICK

Entdecken Sie in unseren Buffetvorschlägen das ideale **Catering für Ihre Feier oder Ihren Empfang**. Natürlich können Sie das Buffet auch individuell gestalten. Mindestabnahme 15 Personen (oder siehe Hinweis in Buffet-Beschreibung).

## Bergisches Buffet

- herzhafter Krustenschinken
- warmer Speckkartoffelsalat
- frischer hausgemachter Krautsalat

**Preis pro Person 14,40 €**

**Unsere Weinempfehlung:**

Grauburgunder „Pro Palatum“ (Weißwein)

Diverses von unserem Sommelier, wir beraten Sie gerne.

## Rustikales Buffet I

- gespickter Kasselerbraten mit Ananas
- gratinierte Hähnchenbrust auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise
- Gratin ODER Schupfnudeln
- Basmati-Reis ODER frische Butter-Spätzle
- buntes Sommergemüse mit Sauce Hollandaise

**Preis pro Person 17,90 €**

**Unsere Weinempfehlung:**

Grauburgunder „Pro Palatum“ (Weißwein)  
GRAUburgunder - Markus Schneider, 2015 - trocken

## Deftiges Buffet

- herzhaft gewürzter Spießbraten
- Rahmputengeschnetzeltes mit grünem Pfeffer
- Kartoffelgratin ODER warmer Speckkartoffelsalat
- frische Butterspätzle
- Prinzessbohnen mit Specksahnesauce
- frischer hausgemachter Krautsalat

**Preis pro Person 19,90 €**

**Unsere Weinempfehlung:**

Grauburgunder „Pro Palatum“ (Weißwein)

## Klassik Buffet

- zarter Rinderbraten in Burgunder Sauce
- Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons
- Kartoffelgratin, wahlweise Kartoffel-Lauch-Gratin
- kleine Brätlinge mit Speck und Zwiebeln
- Speckbohnen ODER Rahmwirsing mit Speck
- Salatvariation mit Kräutersahne-Dressing

**Preis pro Person 25,90 €**

**Unsere Weinempfehlung:**

GRAUburgunder - Markus Schneider, 2015 - trocken

Primitivo Doppio Passo

## Spanferkel & Co.

- Spanferkel-Braten vom Schinken
- junge Putenbrust mit Rahmsauce
- warmer Speckkartoffelsalat
- frische Butterspätzle, wahlweise Basmati-Reis
- Brokkoli, Blumenkohl und feine Möhren mit Sauce Hollandaise
- gebratene Champignons mit Crème Fraîche und Kräutern
- frische Blattsalate mit Kräuter-Sahne-Dressing

**Preis pro Person 22,90 €**

**Unsere Weinempfehlung:**

Grauburgunder „Pro Palatum“ (Weißwein)

## Rustikales-Kaltes Buffet

- frisch gebratene und panierte Schweineschnitzel vom Rücken
- kleine hausgemachte Party-Frikadellen, Tafelsenf
- Hähnchen-Unterkeulen reichlich garniert mit frischen Früchten
- hausgemachter Kartoffelsalat
- leichter Nudelsalat mit Essig und Öl
- Griechischer Bauernsalat mit Feta-Käse und eingelegten Kräuteroliven
- Käsebrett international mit Traubengarnitur
- bunter Brotkorb mit Kräuterbutter und hausgemachten Griebenschmalz
- Rote Grütze mit Vanillesauce

**Preis pro Person 18,95 €**

**Unsere Weinempfehlung:**

GRAUburgunder - Markus Schneider, 2015 - trocken

Grauburgunder „Pro Palatum“ (Weißwein)

## Mediterranes Buffet

- Ital. Bruschetta mit Tomate Mozzarella und Basilikum
- Honigmelone mit Serrano-Schinken
- Tarte "mediterran" mit Ratatouille-Gemüse
- Rucolasalat mit Parmesanhobel und Balsamico-Vinaigrette
- Tramazzino-Röllchen mit feiner Thunfischcreme
- Kalbsinvoltinis m. Schinken, Mozzarella und Salbei in Weißweinsauce
- gratiniertes Lachsfilet auf Gemüsestreifen
- Kartoffel-Gnocchis
- gebratene Rosmarin-Kartoffeln
- Zucchini-Hirtenkäse Auflauf
- ital. Käse-Auswahl mit Traubengarnitur

- gemischter Brotkorb, Partybrötchen und Butter
- Panna Cotta mit Mango-Pürree
- Amarena-Creme

**Preis pro Person 33,90 €**

**Unsere Weinempfehlung:**

Primitivo Doppio Passo (Rotwein)

GRAUburgunder - Markus Schneider, 2015 - trocken

## Gourmet Buffet I

- Fischplatte mit Räucherlachs und geräucherten Forellenfilets, dazu Sahnemeerrettich
- gemischte Platte mit Schweinefilets, rosa gebratenem arg. Roastbeef, garniert mit Früchten, dazu Remoulade
- Salate nach Absprache
- Schweinegeschnetzeltes mit Champignons
- Putenrouladen gefüllt mit Blattspinat in Käse-Sauce
- frische Butter-Spätzle
- Schwenkkartoffeln
- Mandel-Brokkoli
- kleine Käse-Auswahl mit Traubengarnitur
- bunter Brotkorb mit Baguette, Partybrötchen und Butter
- Vanille-Mousse mit Schokoladensauce

**Preis pro Person 36,90 €**

**Unsere Weinempfehlung:**

URSPRUNG - Markus Schneider, 2014 - trocken

Grauburgunder Weingut Köster-Wolf (Weißwein)

## Gourmet Buffet II

- mariniertes Tafelspitz mit Frühlingszwiebeln und Feldsalatrand (Spezialität des Hauses)
- Fischplatte mit Räucherlachs, Forellenfilets und Sahnemeerrettich
- Hähnchenbrustfilet mit frischen Früchten garniert
- Bunte Salatplatte und frische Blattsalate mit Dressing

- Zarter Rinderbraten in Burgunder-Sauce
- Schweinefiletmedaillons in Pfifferlingrahmsauce
- Kartoffel–Lauch–Gratin ODER frische Spätzle
- kl. Brätlinge mit Speck und Zwiebeln
- Gemüse von Zucker–Möhren und Zuckerschoten
- Käse-Variation mit Trauben
- gemischter Brotkorb mit Kräuterbutter
- Heidelbeercreme im Weckglas serviert

**Preis pro Person 39,90 €**

**Unsere Weinempfehlung:**

Grauburgunder „Pro Palatum“ (Weißwein)

Schneider´s Ursprung (Rotwein)

## Exklusiv-kaltes Buffet

- Fischplatte mit Räucherlachs, Forellenfilets und geräucherter Heilbutt, dazu Sahnemeerrettich
- mariniertes Tafelspitz mit Frühlingszwiebeln und Feldsalatrand (Spezialität des Hauses)
- Vitello tonnato vom Kalb mit Kapern und Sardellenfilets
- frischer Nordsee–Krabbencocktail im Glas serviert
- Rosa gebratenes Roastbeef reichlich garniert, dazu Remoulade
- Schweinefiletmedaillons garniert mit frischen Früchten
- Hähnchenbrust reichlich garniert mit frischen Früchten
- Tomaten–Mozzarella mit frischem Basilikum und Vinaigrette
- Griechischer Bauernsalat mit Feta–Käse und eingelegten Kräuteroliven
- Geflügelsalat mit Spargelspitzen und Ananas
- hausgemachter Kartoffelsalat
- mediterraner Nudelsalat m. getr. Tomaten, Pinienkernen und Basilikum
- bunter Brotkorb, Partybrötchen und Normandie-Butter im Holzfass
- Käsebrett international mit Trauben
- Dessert nach Wahl im Glas serviert

**Preis pro Person (ab 20 Personen) 39,50 €**

## Unsere Weinempfehlung:

GRAUBurgunder - Markus Schneider, 2015 - trocken  
Primitivo Doppio Passo (Rotwein - trocken)

## FINE-Dinning

- Fischplatte mit Räucherlachs, Forellenfilets Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne
- Ganzer, pochierter norwegischer Lachs mit Honig-Dill-Sauce
- Mariniertes Tafelspitz mit Feldsalatrand, Frühlingszwiebeln
- Gebratene Riesen-Gambas in Kräutern und Oliven-Öl
- Anti-Pasti-Variationen
- Carpaccio vom Rinderfilet, Parmesanhobeln und Balsamiko-Reduktion
- Büffel-Mozzarella mit Strauchtomaten, Balsamiko
- Cous-Cous-Salat mit Fenchel und Granatapfel
- Rucolasalat mit Parmesanhobeln und Balsamiko - Dressing
- Gemischter Brotkorb mit Ciabatta, Partybrötchen, versch. Dips und Kräuterbutter + Normandie-Butter im Holzfass
- Arg. Roastbeef (rosa gebraten) am Stück mit Madagaskar-Pfeffersauce
- mariniertes Heilbuttfilet im Bananenblatt gegart
- Rosmarinkartoffeln
- Gemüse-Reis
- Bohnen - Bouquet's
- Zucchini - Flan mit Safran
- Ziegenkäse mit frischen Feigen und Akazienhonig
- Creme Brulée mit Beerenkompott
- kleine Schokokuchen mit flüssigem Kern

**Preis pro Person (ab 20 Personen) 59,90 € (zzgl. Koch am Buffet 45,00 €/Std. zzgl. 19% Mehrwertsteuer)**

## Unsere Weinempfehlung:

Grauburgunder Weingut Köster-Wolf (Weißwein)  
URSPRUNG - Markus Schneider, 2014 - trocken

# Italienisches Buffet I

- große Antipasti-Variation
- Artischockensalat mit Knoblauch und Petersilie
- Feldsalat mit Parmesanhobeln und Balsamico-Dressing
- gemischter Brotkorb mit Ciabatta
- Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Parmaschinken auf Blattspinat
- Wildreis ODER Basmati-Reis
- frische Tortellini mit Tomaten-Pesto
- Lasagne „Bolognese“
- Panna Cotta mit Himbeermark
- Cappuccino-Creme

**Preis pro Person 27,90 €**

**Unsere Weinempfehlung:**

Grauburgunder Weingut Köster-Wolf (trocken)

Grauburgunder - Markus Schneider, 2015 - trocken

# Italienisches Buffet II

- große Antipasti-Variation
- Vitello tonnato mit Thunfisch-Kapern-Sauce
- Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum und Vinaigrette
- mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen
- Bunter Brotkorb, Ciabatta
- Lammkeulenbraten in Kräutersauce mit Knoblauch
- gefüllte Putenröllchen mit Tomate und Mozzarella
- gebratene Rosmarinkartoffeln
- Pesto-Tagliatelle
- Mediterranes Gemüse
- kleine ital. Käse-Auswahl
- italienisches Tiramisu

**Preis pro Person 34,90 €**

**Unsere Weinempfehlung:**

Grauburgunder Weingut Köster-Wolf (Weißwein)

GRAUBurgunder - Markus Schneider, 2015 - trocken

# Fingerfood-Buffer I

- Mini-Brötchen (1 pro Person) belegt mit:
- Räucherlachs
- rosa gebratenem arg. Roastbeef
- zartem Schweinerückenbraten
- feiner Putenbrust
- div. Edelkäse und Hartkäse
- gemischte Mini-Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat, Tomate oder Käse-Schinken
- gemischte Mini-Quiche-Auswahl
- Tomate Mozzarella Spieß mit frischem Basilikum
- Honigmelone mit Parmaschinken
- Räucherlachs-Crêpe mit Crème fraîche
- Aprikosen und Pflaumen im Speckmantel
- Garnelen im Teigmantel mit Dip
- Zucchini-Hirtenkäse-Röllchen
- kleine Dip-Balls (Roggenbrötchen) mit Kräuter-Dip
- Im Weckglas serviert:
- Hausgemachter Kartoffelsalat und Mini-Frikadellen
- Mediterraner Nudelsalat mit getr. Tomaten, Pinienkernen, Basilikum und paniertes Mini-Schnitzel
- Curry-Reis-Salat mit Früchten und gebratene Hähnchenbrust-Spieß

**Preis pro Person 29,90 €**

## **Unsere Weinempfehlung:**

Grauburgunder Weingut Köster-Wolf (Weißwein)

GRAUburgunder - Markus Schneider, 2015 - trocken

# Fingerfood-Buffer II

- Vitello tonnato vom Kalb mit Thunfisch-Kapern-Sauce (auf Mini-Tellern angerichtet)
- gemischte Mini-Quiche-Auswahl
- Pochierter Lachswürfel mit Honig-Dill-Dip

- Bruschetta mit Knoblauch, Tomate und Serrano-Schinken
- Matjes-Tatar auf Vollkornbrot
- Schweinefilet-Medaillon mit Früchten garniert
- arg. Roastbeef mit Wachtelei, Remouladen-Sauce
- Ziegenkäse mit frischen Feigen und Akazien-Honig
- feine Roquefort-Creme in Blätterteigpastete
- kleine Dip-Balls (Roggenbrötchen) mit Kräuter-Dip
- Im Weckglas serviert:
- Waldorf-Salat mit Walnuss, Apfel und Mini-Kalbsschnitzel
- Bulgur-Salat mit Paprika und Minze, Puten-Sesam-Spieß
- kanadische Jakobs-Muschel auf Beluga-Linsen-Salat
- Rucola/Feldsalat mit Cherrytomaten, eingelegter Feta-Käse und Himbeer-Vinaigrette
- Dessert
- Schokoladen-Tasse mit Bayrischer Creme und Erdbeeren
- Fruchtspieße mit Früchten der Saison

**Preis pro Person 39,90 € (ab 20 Personen)**

**Unsere Weinempfehlung:**

Grauburgunder Weingut Köster-Wolf (Weißwein)

GRAUBurgunder - Markus Schneider, 2015 - trocken

Primitivo Doppio Passo (Rotwein)

**(Alle Preis zzgl. 7 % Mehrwertsteuer)**