

Gasthof Emmen

Buffettvorschläge 2025

Diese Buffetts bieten wir für Gesellschaften ab 40 Personen an.

Selbstverständlich können wir einzelne Komponenten auch tauschen oder Ihnen eine andere Suppe servieren, saisonale Spezialitäten wie z.B. Spargel oder frische Pfifferlinge, sowie vegetarische oder vegane Gerichte sind hier ebenfalls nicht berücksichtigt, diese würden wir für Ihre Feier individuell und je nach Saison auswählen.

Tortenbuffets stellen wir ebenfalls nach persönlichen Wünschen zusammen.

Bitte haben Sie Verständnis dafür daß wir unsere Buffetts (außer Grill-Buffetts) nicht im Freien aufbauen. Sollten Sie Interesse daran haben die Reste mitzunehmen möchten wir Sie bitten, selbst Behälter dafür mitzubringen.

(Wir behalten uns Änderungen an dieser Kalkulation vor, da wir aufgrund der momentanen Lage am Markt leider unmittelbar von starken Preiserhöhungen betroffen sind.)



Buffett 1

Das rustikale Buffett

Kalte Speisen

Fischplatte mit Matjes, geräucherter Makrele und Brathering
dazu Apfel-Zwiebel Sauce nach Hausfrauen Art

Roastbeef und pikantes Sauerfleisch
mit Remouladensauce

Bauernsalat mit Fetakäse
Krautsalat
Gurkensalat
Rustikaler Brotkorb und Butter

Warme Speisen

Saftiger Schweine-Nackenbraten
und Bratensauce
kross gebratene Grützwurst
Chickenwings mit Dip

verschiedene Gemüse und Sauce Hollandaise
Bratkartoffeln und Kroketten

Desserts

Schokoladenpudding
und Rote Grütze
mit Vanillesauce

Preis pro Person 36,80

Buffett 2

Das festliche Buffett

Suppe

Emmener Hochzeitssuppe mit Fleischklösschen und Eierstich,
am Tisch serviert

Kalte Speisen

Antipasti

mariniertes Gemüse nach italienischer Art
Tomate und Mozzarella mit Basilikum
Melonenschiffchen mit Katenschinken
Vitello Tonnato

Räucherlachs und Sahnemeerrettich
Roastbeef und Remouladensauce

Auswahl von Salaten, Balsamico- und American Dressing
Rustikaler Brotkorb und Butter
Herzhafte Käseplatte

Warme Speisen

Knuspriger Schweine-Krustenbraten und braune Sauce
Hähnchenbrustfilet in Zitronen-Oliven Sauce
Gebratenes Zanderfilet mit Garnelen-Sauce Helgoländer Art
Gemüsevariation mit Sauce Hollandaise
Bratkartoffeln, Petersilienkartoffeln und Kroketten

Desserts

Frischer Fruchtsalat
Mousse au chocolat
Himbeertraum (Himbeer-Baiser Schichtdessert)
Elfenspeise

*

Preis pro Person 53,50

Buffett 3

Das Schlemmer-Buffett

Suppe

Grüne Pfeffercremesuppe mit frischen Feigen
am Tisch serviert

Kalte Speisen

Antipasti, mariniertes Gemüse nach italienischer Art
Tomate und Mozzarella mit Basilikum
Räucherlachs mit Honig-Senfdip
Geräuchertes Forellenfilet und Sahnemeerrettich
Melonenschiffchen mit Katenschinken
Auswahl von Salaten und zweierlei Dressings
Brotkorb und Butter
Feine Käseplatte mit Trauben

Warme Speisen

Rosa gebratenes Roastbeef
Schweinefilet in der Kräuterkruste
Gedünstetes Lachsfilet auf Pfannengemüse und Rieslingsauce
Feine Wildschweinkeule mit Rotkohl und Spätzle
Gemüsevariation mit Sauce Hollandaise
Kartoffelgratin und Krokette

Desserts

Frischer Fruchtsalat
Tiramisu
Mousse au chocolat
Zweierlei Dessertsaucen
Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen

Preis pro Person 63,80

Buffet 4

Hochzeitsessen

Hochzeitsuppe mit Fleischklösschen und Eierstich
am Tisch serviert

*

Salatbuffet

verschiedene Rohkostsalate
mit American Dressing
und Balsamico-Dressing

*

Warme Speisen

Dreierlei Schmorbraten,
Rinder-, Schweine- und Putenbraten
Bratensauce
gebratene Champignons

Gemüsevariation der Saison
Sauce Hollandaise

Kroketten und Salzkartoffeln

*

Dessert

Vanilleeis und heiße Sauerkirschen
Elfenspeise
(Zitronen-Rotweincreme)

pro Person € 40,50

*