

# Büffetvorschläge Hotel Bacchus

## **BUFFET I:**

### **Vorspeisen:**

Frische Brotauswahl mit Butter

Salatbar mit gemischten Blattsalaten und Dressing

Verschiedene marinierte Salate (Tomate, Gurke, Karotte und Paprika)

Bunte Gemüseantipasti (Zucchini, Paprika, Tomate, Aubergine)

Gefüllte Champignons und Peppersweets

Carpaccio von der Rinderlende mariniert  
mit Oliven-Balsamicodressing und Parmesan

### **Hauptgänge:**

Saftiges Schweinefilet in Champignonrahmsoße  
mit Butterspätzle und einer bunten Gemüseauswahl

Gedünstetes Butterfischfilet auf Blattspinat mit Butterreis und Safransoße

### **Dessertbuffet:**

Bergsträsser Beerengrütze

Mousse au chocolat mit Fruchtsoße und Sahne

**31.50 Euro / Person**

## **BUFFET II:**

### **Vorspeisen:**

Frische Brotauswahl mit Butter

Salatbar mit gemischten Blattsalaten und Dressing

Verschiedene marinierte Salate (Tomate, Gurke, Karotte und Paprika)

Bunte Gemüseantipasti (Zucchini, Paprika, Tomate, Aubergine)

Gefüllte Champignons und Peppersweets

Bambini Mozzarella und Kirschtomaten mit Pestomarinade

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

### **Hauptgänge:**

Saftiger Spießbraten mit gebackenen Kartoffelscheiben  
einer Gemüseauswahl und Spätburgundersoße

Gebratenes Lachsfilet mit Safransoße bunter Gemüseauswahl und Butterreis

### **Dessertbuffet:**

Tiramisu

Tarte von dunkler Schokolade mit Fruchtsoße

Frischer Obstsalat

**33.50 Euro / Person**

## **BUFFET III:**

### **Vorspeisen:**

Frische Brotauswahl mit Butter

Salatbar mit gemischten Blattsalaten und Dressing

Verschiedene marinierte Salate (Tomate, Gurke, Karotte und Paprika)

Bunte Gemüseantipasti (Zucchini, Paprika, Tomate, Aubergine)

Gefüllte Champignons und Peppersweets

Melone mit Parmaschinken

Räucherlachs mit Dill - Senfsoße und Sahnemeerrettich

Fetakäse mit Zwiebeln, Oliven und frischen Kräutern

### **Hauptgänge:**

Saftiger Rinderschmorbraten in Barolosoße mit Butterspätzle  
und einer Gemüseauswahl

Putenmedaillons in fruchtiger Aprikosen- / Chillisoße mit Butterreis  
und Marktgemüse

Gebackener Spinatstrudel gefüllt mit Fetakäse und Pinienkernen

### **Dessertbuffet:**

Mousse von weißer Schokolade

Frischer Obstsalat

Apfelstrudel mit Vanillesoße

**36.50 Euro / Person**

## **BUFFET IV:**

### **Vorspeise:**

Frische Brotauswahl mit Butter

Salatbar mit gemischten Blattsalaten und Dressing

Verschiedene marinierte Salate (Tomate, Gurke, Karotte und Paprika)

Bunte Gemüseantipasti (Zucchini, Paprika, Tomate, Aubergine)

Gefüllte Champignons und Peppersweets

Tomate - Mozzarella mit Basilikum-Olivendressing

Carpaccio vom norwegischen Wildlachsfilet mit Limonenmarinade  
und frischen Kräutern

Warme Yakitorispieße süß / sauer

### **Hauptgänge:**

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf geschmorten Tomaten  
mit Butterreis und Petersilienbutter

Rahmgeschnetztes von der Pute  
mit Champignons, Butterspätzle und Gemüse

Roastbeef am Stück gebraten und tranchiert mit  
Gratinkartoffeln und bunter Gemüseauswahl

### **Dessertbuffet:**

Panna Cotta mit Fruchtsoße

Terrine von weißem und dunklem Mousse

Kaiserschmarrn mit Vanillesoße

**46,50 Euro / Person**

Unsere Vorschläge sollen als Anregung für Sie gedacht sein und lassen sich gerne miteinander kombinieren.

Gerne sind wir für Änderungen und Anregungen dankbar, um ein Buffet nach Ihren Vorstellungen zusammenstellen zu können.

Unsere Buffetpreise beinhalten den Service bis 1.00 Uhr in der Nacht.  
Jede weitere angefangene Stunde wird mit 25.- Euro Nachtzuschlag pro Servicekraft und Stunde berechnet.

Im BACCHUS KELLER berechnen wir bei Gruppengrößen von weniger als 30 Personen zzgl. zum Buffetpreis eine Raummiete von 199.- Euro / Tag