

Buffet- und Menüvorschläge, Stand 2022

Für Gesellschaften ab 10 Personen (Menü) und ab 25 Personen (Buffet)

Suppen:



Fleisch-Gemüsesuppe nach Gulaschart, herzhaft

Kartoffelsuppe mit geräuchertem Speck oder Tiefseekrabben

*Champignoncremesuppe mit Gerster-Croutons

*Klare Gemüsesuppe mit würzigem Pesto

Preis pro Person: € 4.80

Vorspeisen:

Kartoffelrösti mit geräuchertem Lachs und Sour-Cream

€ 9.00

*Blattsalate in Basilikum-Dressing mit gebratene Pilzen
oder eingelegten Gemüsen (Zucchini, Tomaten, Zwiebeln)

€ 8.50

Omelette mit frischen Nordseekrabben und süßen Gurken

€ 10.50

*Provencialisches Toast mit Aubergine, Paprika, Zucchini und
Schafskäse überbacken

€ 7.00

*Eingelegte Mozzarelakugeln mit Kirschtomaten und roter Pesto

€ 5.50

Gefüllte Blätterteigtaschen mit Lachs, Thunfisch und Garnelen auf Blattsalaten

€ 10.50

Geräuchertes Forellenfilet und geräucherter Lachs mit Sanddornmerrettich

€ 9.50

Hauptgerichte:

*Kurzgebratenes Gemüse nach thailändischer Art
mit Spargel, grünen Bohnen, Staudensellerie, Paprika,
Bohnensprossen und Erdnüssen, dazu Reis

€ 11.50

*Grüne Bandnudeln mit Tomaten-Walnuss-Sauce,
dazu gemischter Salat mit Sesamöl-Dressing

€ 11.50



*Kartoffelgnocchi mit Champignon-Auberginen-Sauce und Oliven,
dazu grüner Salat mit Joghurt-Zitronen-Dressing

€ 12.50

Kasselerrücken und -Kotelette auf Weinsauerkraut
mit Salzkartoffeln, süßer und scharfer Senf

€ 11.50

Putensahnegeschnetzeltes mit Paprika und Pilzen,
dazu schwarz/weißer Reis

€ 11.00

3 kleine Schweinefiletsteaks auf Bratkartoffeln mit Pilz-Bohngemüse,
Sauce Bearnaise und gemischtem Salatteller

€ 18,00

Portion Stangenspargel (in der Saison) mit geräuchertem Schinken
oder Schweineschnitzel mit Sauce Hollandaise, zerlassener Butter
und Salzkartoffeln

nach Markt: € 18,00- € 22,00

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet in Krabbensahnesauce
mit Blattspinat und Butterkartoffeln

€ 18.50

Gratinierte Hähnchenbrust (mit Tomate oder Ananas) auf Tomaten-Frischkäsesauce oder
Rosinen-Weinsauce mit Blumenkohl-Broccoligemüse und schwarz-weißem Reis

€ 16.50

Roastbeef am Stück gebraten mit Champignons a la creme,
Speck-Prinzessbohnen und Bratkartoffeln

€ 24.00

*vegetarisch

Eine Möglichkeit für kleinere Gruppen:

Bunte Platten mit belegten Kanapees (verschiedene Brotsorten, 6 Stück p.P.)

z. B. Fischplatte mit Lachs, Hering, Thunfischsalat, Ei und Kaviar

Fleischplatte mit geräuchertem Schinken, Salami,

kleinen Frikadellen, geräucherter Putenbrust,

Käseplatte mit verschiedenen Weich- und Schnittkäsen, Mozzarella und Tomate

Preis pro Person: € 20.50

Desserts:

Käsekuchen mit heißer Preiselbeer-Orangensauce

Frischer Obstsalat mit Milchreis und Zimtucker

Vanillepudding mit Schokoladensauce

Rote Grütze mit Vanillesauce

Schokoladenmousse mit roter Beerensauce

Preis pro Person: € 5.50



Birnenspalten mit Blauschimmelkäse und Walnüssen, Baguette

Höhlenkäse mit Feigensenfsauce, Baguette

Preis pro Person: € 8.00

Buffetvorschlag- kalt:

Salatecke mit Blattsalaten, Eiersalat, Fetasalat mit frischen Kräutern

Gegrillte, eingelegte Champignons

Fleisch: Verschiedene Wurst- und Schinkensorten, in Kräutern

gebratene Schweinefiletsteaks, Putensteaks mit Chillidipp

Fisch: Geräucherter Lachs und Sahnemerrettich, Forellenfilet

mit Senf-Dillsahne, Heringssalat, Thunfischsalat

Käse: Verschiedene Schnitt- und Weichkäse, Trauben und Feigensenfsauce,

Mozzarella mit Tomate und Pesto

Brotkorb mit diversen Brotsorten und Brötchen, Butter

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person: € 22.50

Ein weiteres Beispiel ist unser italienisches Buffet:



Fisch:

geräucherter Lachs, verschiedene in Kräutern

gebratene Fischfilets mit Paprikapesto,

in Knoblauchöl gebratene Garnelen

Brotkorb mit verschiedenen Brötchen und Brotsorten

Antipasti:

Marinierte Paprika, gegrillte Champignons,

gegrillte Auberginen und Zucchini, eingelegte Oliven

Käse:

Verschiedene Schnitt- und Weichkäse, Mozzarella mit Pesto und Tomaten

Fleisch:

Gebratene Putenmedallions mit Creme von getrockneten Tomaten,

Hähnchenbrust in Scheiben mit Rosmarin, luftgetrockneter Schinken,

Fleischbällchen mit verschiedenen Dippes

Warm:

Penne mit zwei Saucen und Parmesan:

Rucola- Pesto mit Pinienkernen

Gorgonzola- Sahnesauce mit Blattspinat



Dessert:

Mascarponecreme mit frischem Obstsalat

Preis pro Person: € 29.00

Ein Buffet für Fleischliebhaber:

Vorspeisen:

Kleine Flammkuchen 3erlei, belegt mit mediterranem Gemüse, geschneitztem Roastbeef mit Champignons und Shrimps mit Blattspinat
Große Salatschale mit Sprossen und gerösteten Körnern, unser Essig-Öl-Honig-Senfdressing

Hauptgericht:

Frisch gebratene Rumpsteaks, Hähnchenbrust und Schweinefiletsteaks mit selbstgemachter Kräuterbutter, Pilzsauce und Rotweinzwiebeln, dazu Auberginen-Tomaten-Kartoffelgratin

Dessert:

Mousse von brauner und weißer Schokolade mit Granatapfel

Preis pro Person: € 38.00

Hier ein rustikales Speisenangebot mit Plattenservice, der keinen extra Büffetplatz benötigt:

- Frikadellen mit verschiedenen Dipps
- Gabelbratheringe
- Zaziki
- Schinken mit Gewürzgurke
- Halbe Eier mit verschiedenen Saucen
- Eingelegte Oliven
- Frisches Mett auf Vollkornbrot
- Käsehäppchen
- Kleine Brötchen und Baguette

Preis pro Person: € 18.50

Frikadellenparty

- Fleischfrikadellen
- Fischfrikadellen asiatisch mit Curry und Soja
- Schafskäsefrikadellen mit Paprika
- Lammfrikadellen in Parmesanhülle

- Gemüsebratling mit Couscous und Parmesan
- Kartoffelfrikadelle mit Schnittlauchquark
- Italienische Frikadellen mit Mozzarella und getrockneten Tomaten
- Reisfrikadellen mit Frühlingszwiebeln und Knoblauch

Frische Blattsalate mit Balsamicodressing
Kartoffelsalat aus Pellkartoffeln mit Essig-Öl und Joghurt
Verschiedene Saucen und Dipps

Preis pro Person: € 28.00



Für Ihre Stehparty in der „Fiedel“ oder bei Ihnen zu hause ist vielleicht das Finger-Food-Buffer das Richtige:



Kleine Frühlingsrollen mit Huhn und „vegetarisch“
Kräuterpfannkuchenröllchen mit Frischkäse und Kresse
Gemüsesticks mit Kokos-Chillidressing
Gefüllter Blätterteig mit Lachs/Spinat,
Garnelen und Thunfisch

Gebackene Shrimps im Bierteig

Hokifilet (Seehecht) auf Reibekuchen mit Dillsahne

Hähnchensticks mit Knoblauchdipp

Schweinefiletsteifen mit Prinzessbohnen und Balsamicocreame

Früchtespieße mit Mascarponecreme

Höhlenkäse mit Feigen-Senfsauce

Preis pro Person: € 34.50

Kreuz und Quer schlemmen:

Gemüseantipasti (Auberginen, Zucchini und Champignons)
mit Olivenöl, Balsamico und Knoblauch

Rucolasalat mit Kirschtomaten, Walnüssen und Parmesan

Fischfiletspieße mit frischen Kräutern und Knoblauchdipp,
Senf-Dillsahne und Sanddorn dipp

Hochzeitssuppe (Rindfleischbrühe, Mettbällchen und Eierstich)
oder

Kalte Gurken-Dillsuppe mit Shrimps

Kalbsrücken rosa gebraten mit Pilz-Käsekruste, dazu Kartoffelgratin mit frischem Rosmarin und
Thymian, geschmorter Kohlrabi

oder

Rinderfiletgeschnetzertes mit Pfifferlingen,
dazu Chillispätzle und Mangold-Möhrengemüse mit Ingwer

Ziegenfrischkäsemousse mit Aprikosenkompott,
Käseplatte mit verschiedenem Weich- und Schnittkäse mit Feigen-Senfsauce
und Trauben

Gebräunter Himbeerjoghurt mit grünem Pfeffer und Zitrone

Preis pro Person: € 42.00

Unser Highlight:

Fischfilet-Garnelenspieße
mit frischen Kräutern und Knoblauchdipp, Senf-Dillsahne und Sanddordnipp
Rucolasalat mit Kirschtomaten, gerösteten Walnüssen und Parmesan
Kalbsrücken rosa gebraten mit Pilz-Käsekruste, dazu Kartoffelgratin mit frischem Rosmarin und Thymian, geschmorter Kohlrabi und Mangold-Möhrengemüse mit Ingwer
Verschiedene Weich- und Schnittkäse mit Feigen-Senfsauce und Trauben
Ziegenfrischkäse-Mousse mit Aprikosenkompott
Karamellisierter Himbeerjoghurt mit grünem Pfeffer und Zitrone

Preis pro Person: € 38.50

Beispiel-Getränkeauswahl:

Ratskeller vom Faß 1 lt.	€ 9.00
Sekt Schloß Rheinberg, trocken 0,75 lt.	€ 17.50
Beckersäfte 1 lt.	€ 10.50
Pepsi, Mirinda, 7 Up 1 lt.	€ 9.00
Mineralwasser 0,7 lt.	€ 4,50
Soave 1 lt.	€ 20.50
Pfälzer Riesling 1 lt.	€ 23.50
Montepulciano 1 lt.	€ 20.50
Kaffee 1 lt.	€ 10.00



Selbstverständlich sprechen wir Ihre Getränkewünsche individuell ab.

Liebe Gäste,

diese Angebote zeigen eine Auswahl unserer Möglichkeiten. Gerne gehen wir auch auf persönliche Wünsche ein. So bereiten wir auch gerne ein rein **vegetarisches Buffet** zu. Dazu und zur Absprache Ihrer Veranstaltung sollten wir uns in der Fiedel treffen.

P.S. Grundsätzlich sind wir für viele Möglichkeiten der Durchführung Ihrer Veranstaltung bereit. Bei einer Personenzahl bis 25 kann ein Teil der „Fiedel“ genutzt werden, bei einer Personenzahl zwischen 25 und 50 müssen wir uns zusammen eine individuelle Variante überlegen und bei über 50 Personen kann die „Fiedel“ komplett angemietet werden.

Vielen Dank für Ihr Interesse.

Für Rücksprachen: Thorsten Reiners, Telefon 666677 ab 17.00 Uhr