



Restaurant-Café
Röderswald

Lieber Gast,

*gerne geben wir Ihnen Anregungen
für Ihr persönliches Buffet.*

*Sie können aus jedem Buffet Ihre Spezialitäten
aussuchen und neu zusammenstellen.*

*Darüber hinaus stellen wir Ihnen auch
ein Buffet nach Ihren Wünschen zusammen.*

Und nun viel Freude beim Wählen wünscht

Familie Wecker und Mitarbeiter



Buffetvorschläge

*Buffetabsprache bitte 3 Wochen vor dem Ereignis
(Preise freibleibend je nach Saison)*

Standard-Buffer

Salatbuffet:

*Karottensalat, Roter Rettichsalat, Weißkrautsalat
Tomaten, Gurken, Kartoffelsalat, Kohlrabi
Blattsalate mit zweierlei Croutons
Tomaten-Mozzarella-Salat*



Warme Speisen:



*Suppe nach Wahl
Gefüllter Pfefferspießbraten in Rahmsauce
Gebackenes Fischfilet in der Knusperpanade mit
Senf-Meerrettichsauce
Hähnchenbrust aus der gerösteten Curry Marinade auf
Kokos-Currysauce
dazu dreierlei Gemüse und zwei Beilagen nach Wahl*





Dessertbuffet:

*Crème brûlée
Mousse au Chocolat
Kaiserschmarrn mit Vanillesauce*

32,00 €





Exklusiv-Bufferet

Salatbuffet:

Gurken, Tomaten
Tomaten-Mozzarella-Salat
Frische Blattsalate mit zweierlei Dressings
Croutons, Speckwürfel



Vorspeisenbuffet:

Gemüse Anti Pasti
Hausgebeizter Lachs
Terrine vom Räucherfisch
Shrimps in Salsa-Cocktailsauce
Rosa gebratenes Roastbeef
Schwarzwälder Schinken, Chorizo
California Knusperrolls mit Sojasauce, Guacamole
Brotauswahl



Warme Speisen:

Suppe nach Wahl
Glacierter Kalbsrahmbraten
Hähnchenbrust aus der gerösteten Curry Marinade auf
Kokos-Currysauce
Schweinefilet im ganzen gebraten
Im Ofen gegartes Lachsfilet auf Safran-Dillsauce
Champignons in Café de Paris-Crème
dazu dreierlei Gemüse und zwei Beilagen nach Wahl



Dessertbuffet:

Crème brûlée
Rote Grütze mit Vanillesauce
Mousse au Chocolat
Kaiserschmarrn mit Vanillesauce
Kleine Käseplatte

52,00 €

**Unsere Alternative zum Buffet:
Das Menü in Platten auf dem Tisch**

Vorspeisenplatte:

Gebeizter Nordmeerlachs, Gebratene Lachswürfel,
Gebackene Shrimps im Kartoffelmantel, Jalapeños gefüllt mit Frischkäse,
zweierlei gegrilltes Gemüse, Tomaten, Gurken, Schafskäse, Krautsalat,
Schwarzwälder Schinken, Baguette



Hauptgänge Platte:

Rosa gebratene Hüftsteaks vom Rind
Zarte Spare Ribs, Grillbratwurst, Bardierte Schweinemedallions,
Zwiebelringe in Backteig, Shrimps-Spieße
hausgemachte Salsa Mexicana, Guacamole, Bohnen im Speckmantel
Pommes frites, Baguette



Dessertplatte:

Kuchenvariationen
Tiramisu

37,00 €