

Decksteiner Mühle

pro Person 44,- €

Suppe

- Möhren-Ingwer Suppe mit Nudeltaschen

Vorspeisen und Salate

- Duett von gebeiztem Lachs und geräuchertem Heilbutt mit Sahnemeerrettich
- Roastbeef, kalt, mit hausgemachter Remouladensauce
- Geflügelspießchen mit pikanter Sauce
- Mariniertes italienisches Gemüse
- Bunte Saisonsalate mit verschiedenem Dressing
- Brotauswahl, Butter und Kräuterquark

Hauptgerichte

- Medaillons vom Schweinefilet an Senfkörner-Sauce mit Rösti und Saisongemüse
- Zanderfilet auf Zitronenbutter und Kräuterreis
- Pastavariation

Dessert & Käse

- Creme brûlée
- Salat von frischen Früchten
- Mousse au Chocolat
- Käsespezialitäten mit Weintrauben garniert

Kölsches Buffet

pro Person 36,- €

Suppe

- Kartoffel-Lauch-Suppe mit Speck & Croûtons

Vorspeisen und Salate

- Kleine Frikadellen mit Kartoffelsalat
- Blut- und Leberwurst mit Zwiebeln
- Reibekuchen mit Lachs
- Mini Halve Hahn
- Kölner Heringssalat
- Bunte Saisonsalate mit verschiedenem Dressing
- Brotauswahl, Butter und Kräuterquark

Hauptgerichte

- Rheinischer Sauerbraten an Mandel-Rosinensauce mit Apfelrotkohl und Knödeln
- Lachsmedaillons in Kräutersauce mit Wildreis
- Kleine Hämchen mit Grünkohl

Dessert & Käse

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Grießflammerie mit Fruchtmark
- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Käsebrett

zu jedem Buffet buchbar
um Mitternacht: Eisbombe „Traumschiff“ pro Person 8,50 €

Just Married

pro Person 48,- €

Suppe

- Hochzeitssuppe

Vorspeisen und Salate

- Carpaccio – *mariniertes Rindfleisch in dünne Scheiben geschnitten mit Olivenöl, Balsamico, gehobeltem Parmesan und Rucolasalat*
- Cocktail von Flusskrebsschwänzen und Crevetten
- Geflügelmedaillons, kalt, auf Waldorfsalat
- Gebratene Scampis am Spieß im Salatbett
- Tomaten und Mozzarella im Rucolanest mit Basilikumöl mariniert
- Saisonsalate mit verschiedenem Dressing
- Brotauswahl, Butter und Kräuterquark

Hauptgerichte

- Roastbeef, rosa gebraten oder
- Geschmorte Lammkeule mit Gemüse der Saison und gratinierten Kartoffeln
- **Fischfilet** auf asiatischem Pfannengemüse
- **Putenbraten** in Kräutersauce mit Rosmarin Gnocchi

Dessert & Käse

- Mousse au Chocolat
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Joghurtcreme mit Pistazien und Erdbeeren
- Käsespezialitäten mit Weintrauben garniert

Mediterrano Buffet

pro Person 56,- €

Suppe

- „Minestrone“ Gemüsesuppe

Vorspeisen und Salate

- Parmaschinken mit Melonenspalten
- Variationen von gebratenem und mariniertem Gemüse mit Kräutern und Oliven
- Thunfischsalat mit weißen Bohnenkernen, Petersilie und Zitrone
- Tomaten und Mozzarella im Rucolanest mit Basilikumöl mariniert
- Salat „Frutti di mare“
- Salate der Saison mit verschiedenem Dressing
- Brotauswahl, Butter und Kräuterquark

Hauptgerichte

- Rinderfilet Wellington mit Gemüse der Saison und gratinierten Kartoffeln
- Edelfische mit Kräutern gebraten
- Piccata von der Pute mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln
- Pastavariation

Dessert & Käse

- Tiramisu
- Panna Cotta auf Fruchtmark
- Salat von Früchten der Saison
- Käsespezialitäten mit Weintrauben garniert

Buffets

Grillbuffet

pro Person 45,- €

Vorspeisen

- Saisonsalate mit verschiedenem Dressing
- Melonenplatte mit Parmaschinken
- Crudités (Gemügesticks mit versch. Dippis)
- Tomaten-Feta Crème fraîche
- Kartoffelsalat
- Nudelsalat
- Brotauswahl, Kräuterbutter und Kräuterquark

Hauptspeisen (gegrillt)

- Lammkoteletts in Kräuter-Knoblauch-Marinade
- Schweinenackenkoteletts mariniert
- Bratwürste
- Putensteaks
- Gegrillte Gambas

Beilagen

- Ofenkartoffel mit Kräutercreme
- Gratinierte Kartoffeln
- Verschiedene Dips
- Gegrillte Maiskolben

Dessert

- Obstsalat
- Joghurtcreme
- Creme Brûlée



*Für Ihre Grillparty auf unserer
Terrasse. Den angrenzenden
Wintergarten reservieren wir
Ihnen für die kühlen Abendstunden
gratis dazu.*

Buffets

Fingerfood/Flying Buffet

Berechnung pro Stück

Gegrillte Garnele mit Knoblauch	2,90 €
Mini-Rösti mit Lachs	3,00 €
Saté-Spieße vom Rind	2,90 €
Mini-Putenschnitzel	2,90 €
Spießchen mit Gouda und Trauben	2,90 €
Spießchen mit Melone und Schinken	2,90 €
Spießchen mit Baby-Mozzarella und Tomate	2,90 €
Flammkuchlein Elsässer	2,90 €
Teigröllchen mit Ziegenkäse	2,90 €
Mini-Frühlingsröllchen vegetarisch	1,90 €
Mini-Frikadellen	1,90 €
Crudités/frische Gemüsesticks mit Kräuterdips (pro Platte)	12,00 €
Knabbergebäck Kartoffelchips, Flips, Erdnüsse ...	8,00 €

Als Dessert empfehlen wir

Berechnung pro Stück

Petit Four	4,30 €
Mousse-Törtchen (verschiedene Sorten)	3,80 €
Rum-Frucht-Törtchen (verschiedene Sorten)	3,80 €
Gebäckteller	4,00 €

Canapées

Berechnung pro Stück

Geräucherter Lachs und Preiselbeer-Sahne- Meerrettich	2,90 €
Geräuchertes Forellenfilet und Meerrettich	2,90 €
Matjestatar mit Frühlingszwiebeln	2,90 €
Roastbeef und Remouladensauce	2,90 €
Bruschetta Rucola	2,00 €

Halbe belegte Brötchen

Berechnung pro Stück

mit Käse, Schinken, Aufschnitt, franz. Weichkäse oder Tomaten & Mozzarella	2,80 €
mit geräuchertem Lachs oder Roastbeef	2,90 €

Arrangements

Snack-Platten für ca. 4 Personen

Italienischer Knabberteller Spießen von Melone & Parmaschinken Tomate-Mozzarella, Crudités, Grissini und Oliven	25,00 €
Mediterraner Knabberteller mit Spießen vom Rind, gegrillten Lammkoteletts, Oliven, Ziegenkäse, Gemüsestreifen mit Kräuterdip	25,00 €

Mitternachtssnack

Berechnung pro Person

Gulaschsuppe	6,50 €
Chilli Con Carne	6,50 €
Currywurst	4,50 €