



Buchnas Landhotel
SAARSCHLEIFE

Büffetvorschläge

Folgend, freuen wir uns, Ihnen unsere Empfehlung für Ihr kulinarisches Büffet ab 20 Personen zu präsentieren:

DREILÄNDERECK BÜFFET ...MIT GENUSS ÜBER DIE GRENZEN...

lauwarme Lothringer Speck-Zwiebel-Quiche vom Blech

geräuchertes Forellenfilet vom Rosengarten an der Leuck mit Sahnemeerrettich

Blattsalate mit Kräutervinaigrette und French Dressing
Brotkrusteln, geröstete Kürbis- und Sonnenblumenkernen

Rohkostsalate mit Karotte und Weißkraut

Landbrot und Stangenweißbrot mit Kräuterquark und Süßrahmbutter

Rahmgeschnetztes vom Schweinefilet mit Blattpetersilie, Pilze und Kartoffelgratin

gegrilltes Medaillon von der Lachsforelle in Saar-Rieslingsoße und Bandnudeln

Marktgemüse der Saison

Erdbeereis und Vanilleeis von Familie Hourt, Ritzingen (F)

Obstsalat mit süßem Rahm

Mirabellen Crème mit eingelegten Mirabellen

Preis pro Person 58€



Buchnas Landhotel
SAARSCHLEIFE
★★★★

Büffetvorschläge

Folgend, freuen wir uns, Ihnen unsere Empfehlung für Ihr kulinarisches Büffet ab 20 Personen zu präsentieren:

SAARWIRTS KLASSIK BÜFFET

Ziegenkäse vom Vulkanhof, Gillenfeld mit Thymian und Blütenhonig

Orscholzer Ham und Landschinken von der Metzgerei Follmann, Orscholz mit eingelegter Charentaiser Melone

geräucherter und gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich

Blattsalate mit Kräutervinaigrette und French Dressing
Brotkrusteln, geröstete Kürbis- und Sonnenblumenkernen

Rohkostsalate mit Karotte und Weißkraut
Strauchtomaten, Mozzarella und Basilikum

Landbrot und Stangenweißbrot mit Kräuterquark, Süßrahmbutter und Tomatentapenade

im Ofenrohr geschmorter Kalbstafelspitz mit Schalottenjus und Bandnudeln

Medaillons vom Bachsaibling vom Forellengut Rosengarten, Trassem in Moselriesling
und gebratener Schales (saarländische Kartoffelspeise)

Marktgemüse der Saison

Mousse au chocolat

Grießflammerie mit Himbeermark

Mascarpone-Mokka-Crème mit Aprikosenjus

Obstsalat mit süßem Rahm

Preis pro Person 65€



Buchnas Landhotel
SAARSCHLEIFE
★★★★

Büffetvorschläge

Folgend, freuen wir uns, Ihnen unsere Empfehlung für Ihr kulinarisches Büffet ab 20 Personen zu präsentieren:

SAARWIRTS GENIESSER BÜFFET

Dreierlei vom Lachs – geräucherter, gebeizter Lachs und Terrine mit Sahnemeerrettich

Shrimpscocktail mit Zitrusfrüchten

feine Scheiben von der Kalbssemmerrolle – Vitello Tonnato – mit Thunfischsoße, Kapern und Radieschen

Blattsalate mit Kräutervinaigrette und French Dressing
Brotkrusteln, geröstete Kürbis- und Sonnenblumenkernen
Rohkostsalate mit Karotte und Weißkraut
Strauchtomaten, Mozzarella & Basilikumpesto

Landbrot und Stangenweißbrot mit Kräuterquark und Süßrahmbutter, Tomatentapenade, schwarze und grüne Oliventapenade

Côte de boeuf vom Grill – Kotelett vom Rind am Stück gebraten – mit Sauce Bernaise und Bratensoße dazu gratinierte Rahmkartoffeln

Medaillon vom Kabeljau in Safran-Velouté mit Bandnudeln von Familie Rock, Borg

Marktgemüse der Saison

Mousse au chocolat mit Himbeersoße

Crème brûlée

Mascarpone-Mokka-Crème mit Aprikosenjus

feiner Obstsalat mit süßem Rahm

Preis pro Person 72€



Buchnas Landhotel
SAARSCHLEIFE
★★★★

Büffetvorschläge

Folgend, freuen wir uns, Ihnen unsere Empfehlung für Ihr kulinarisches Büffet ab 20 Personen zu präsentieren:

ERWEITERUNGEN

Käsebrett nach angegebener Personenanzahl:

Käsebrett mit verschiedenen Käsesorten dazu Trauben, Feigensenf, Brot und Süßrahmbutter | Aufpreis pro Person: 14 €

Suppe am Büffet:

Kresserahmsüppchen mit Brotcroûtons | Aufpreis pro Person: 8 €
Rinderkraftbrühe mit Schnittlauch und Pfannkuchenstreifen | Aufpreis pro Person: 8 €
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum-Pesto | Aufpreis pro Person: 8 €

kleiner Abendsnack zum Ausklingen:

1 kleine Quiche Lorraine und 1 kleine Ratatouille Quiche mit Blattsalat in der Schüssel mit Brot und Süßrahmbutter, Tomatentapenade, Kräuterquark, schwarze und grüner Oliventapenade, auf dem Tisch eingesetzt für Alle | Preis pro Person 20 €

Schinkenplatte mit rohem Schinken und gekochtem Orscholzer Ham, Tomatenscheiben, Essiggurken, gekochten Eiern, Brot und Süßrahmbutter, Senf, Perlzwiebeln und Radieschen, auf dem Tisch eingesetzt für Alle | Preis pro Person 22 €

BÜFFET-SONDERPREISE FÜR DIE KLEINEN

Für Kinder unter 4 Jahren = kostenfrei
Für Kinder unter 12 Jahren = 50% des Büffetpreises

Individuell, ein Plus an Flexibilität

Selbstverständlich können Sie einzelne Gerichte aus unserer aktuellen Speisekarte wählen und in Ihrem Wunschbüffet einbauen.

Bitte lassen Sie uns Ihre Wünsche wissen! Wir erstellen mit Ihnen gemeinsam ein individuelles Büffet.

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Unsere Menü- und Lebensmittelpreise sind vorbehaltlich und richten sich nach den aktuellen Marktpreisen der Lebensmittel.