



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
Brotcroûtons, geröstete Kürbis- und Sonnenblumenkernen

Rohkostsalate mit Karotte und Weißkraut

Landbrot und Baguette von der Bäckerei Tinnes mit Kräuterquark und Butter

Rahmgeschnetzeltes 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 62€



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 Baguette von der Bäckerei Tinnes mit Kräuterquark, Butter 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 69€



Buchnas Landhotel
SAARSCHLEIFE
★ ★ ★ ★

Büffetvorschläge

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

SAARWIRTS GENIESSER BÜFFET

geräucherter und Terrine vom Lachs 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 Baguette von der Bäckerei Tinnes mit Kräuterquark und Butter, 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 79€



Buchnas Landhotel
SAARSCHLEIFE
★ ★ ★ ★

Büffetvorschläge

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

ERWEITERUNGEN

Käse Brett nach angegebener Personenanzahl:

Käse Brett mit verschiedenen Käsesorten dazu Trauben, Feigensenf, Baguette von der Bäckerei Tinnes und Salzbutter | Aufpreis pro Person: 16 €

Suppe am Büffet:

Kresserahmsüppchen mit Brotcroûtons | Aufpreis pro Person: 8 €

Rinderkraftbrühe mit Schnittlauch und Pfannkuchenstreifen | Aufpreis pro Person: 10 €

Tomatencremesuppe mit Basilikum-Pesto | Aufpreis pro Person: 8 €

Abendsnack zum Ausklingen:

1 kleine Quiche Lorraine und 1 kleine Ratatouille Quiche mit Blattsalat in der Schüssel mit Baguette von der Bäckerei Tinnes und Butter, 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, Baguette von der Bäckerei Tinnes und Butter, Senf, Perlzwiebeln und Radieschen, auf dem Tisch eingesetzt für Alle | Preis pro Person 25 €

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.

Bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB's) die wir auf unserer Website veröffentlichen, siehe: <https://www.hotel-saarschleife.de/de/agb/>