



Buchnas Landhotel
SAARSCHLEIFE
★★★★

Büffetvorschläge

Folgend, freuen wir uns, Ihnen unsere Empfehlung für Ihr kulinarisches Büffet ab 30 Personen zu präsentieren:

...HERRLICH SAARLÄNDISCH...

marinierte Scheiben vom gepökeltem Schweinebäckchen mit Perlzwiebeln und Radieschen

Ziegenkäse vom Vulkanhof, Gillenfeld mit Thymian und Blütenhonig

Orscholzer Ham (gepökelter-gekochter Schinken mit Zwiebeln) von der Metzgerei Follmann, Orscholz
mit Gewürzgurken und Perlzwiebeln

Lisdorfer Blattsalate mit Kräutervinaigrette und French Dressing

Brotkrusteln, geröstete Kürbis- und Sonnenblumenkernen

Rohkostsalate mit Karotte, Sellerie und Gurke

Landbrot und Stangenweißbrot mit Kräuterquark und Süßrahmbutter

Rahmgeschnetztes vom Schweinefilet mit Blattpetersilie, Pilzen und Mourtenspeis (Karotten-Kartoffelpüree)

souffliertes Filet vom Zander in Senfkörnerbutter mit Butterreis

Schnippelsches-Bohnen und Zuckermöhren

Zweierlei Eis von Familie Hourt, Ritzing, Frankreich

feiner Obstsalat mit süßem Rahm

Mirabellen Creme mit eingelegten Mirabellen

Preis pro Person 52€



Buchnas Landhotel
SAARSCHLEIFE

★★★★

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

Paté vom Reh aus saarländischer Jagd mit Preiselbeergesälz

lauwarme Lothringer Speck-Zwiebel-Quiche vom Blech

geräuchertes Bachsaiblingsfilet vom Rosengarten an der Leuck mit Sahnemeerrettich

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

Rohkostsalate mit Karotte, Sellerie und Gurke
Landbrot und Stangenweißbrot mit Kräuterquark und Süßrahmbutter

gebratene Brust von der Maispoularde Suprême mit gebratenen Pilzen und gratinierten Rahmkartoffeln

geschmorte Schweinekieferbäckchen in Mosel Spätburgunder
karamellisierten Zwiebeln und Bandnudeln

Marktgemüse der Saison

Tarte vom Viezapfel mit Vanilleeis von Familie Hourt, Ritzingen, Frankreich

feiner Obstsalat mit süßem Rahm

Mirabellen Creme mit eingelegten Mirabellen

Preis pro Person 58€



Buchnas Landhotel
SAARSCHLEIFE
★★★★

SAARWIRTS KLASSIK BÜFFET

Mousse von geräuchertem Forellenfilet vom Forellengut Rosengarten, Trassem mit Gartengurkensugo

Geflügelsalat mit Curry und Ananas

luftgetrockneter Landschinken von der Metzgerei Follmann, Orscholz mit Charentaiser Melone

geräucherter und gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich

Lisdorfer Blattsalate mit Kräutervinaigrette und French Dressing
Brotkrusteln, geröstete Kürbis- und Sonnenblumenkernen
Rohkostsalate mit Karotte, Sellerie und Gurke
Strauchtomaten, Mozzarella & Basilikum

Landbrot und Stangenweißbrot mit Kräuterquark und Süßrahmbutter

im Ofenrohr geschmorter Kalbstafelspitz oder Kalbshaxe auf Wurzelgemüse und Maccaire Kartoffeln

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

Marktgemüse der Saison

Mousse au chocolat

Vanille Crème mit Himbeermark

Mascarpone-Mokka-Crème mit Aprikosenjus

feiner Obstsalat mit süßem Rahm

Preis pro Person 65€



Buchnas Landhotel
SAARSCHLEIFE

SAARWIRTS GENIESSER BÜFFET

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

Pastete von Ente & Perlhuhn mit eingekochten Dörripflaumen

Shrimpscocktail mit Zitrusfrüchten

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

Lisdorfer Blattsalate mit Kräutervinaigrette und French Dressing

Brotkrusteln, geröstete Kürbis- und Sonnenblumenkernen

Rohkostsalate mit Karotte, Sellerie und Gurke

Strauchtomaten, Mozzarella & Basilikum

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 gratinierten Rahmkartoffeln

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

Marktgemüse der Saison

Mousse au chocolat mit Vanillesoße

Crème brûlée

Mascarpone-Mokka-Crème mit Aprikosenjus

feiner Obstsalat mit süßem Rahm

Preis pro Person 72€



Buchnas Landhotel
SAARSCHLEIFE

★★★★

ERWEITERUNGEN

12,00€ Käsebrett mit deutschen, französischen und klassischen Käsesorten dazu Trauben, Feigensenf, Landbrot, Stangenweißbrot und Süßrahmbutter

Suppe am Büffet:

10,00€ Rahmsüppchen von Wiesenchampignons mit Brotcroûtons

11,00€ klassische Rinderkraftbrühe mit Schnittlauch und Pfannkuchenstreifen

12,00€ Tomatenconsommé mit Basilikum-Geflügelklößchen

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.