

Haus Sondermann

Buffetvorschläge

Liebe Gäste,

damit Ihre Feierlichkeit ein Erfolg wird, hat unser langjähriger Chefkoch Peter für Sie, mit Liebe

zum Detail, eine exquisite Auswahl an Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts zusammengestellt.

Diese Auswahl soll Ihnen nur als Anregung dienen. Ihre persönlichen Wünsche und Ideen können

selbstverständlich mit einfließen. Auch können Buffets mit einander kombiniert werden oder

Gerichte ausgetauscht werden. In einem persönlichen Gespräch kommen wir sicherlich zu

Ihrem Wunschbuffet.

Damit Sie sich wohlfühlen, dekorieren wir auch gerne für Sie die für Ihre Feier passende

Räumlichkeit.



Wir geben Ihnen ein gutes Gefühl,

Damit Sie Ihre Feier einfach nur genießen können!

Ihr Haus Sondermann Team

Katja Lippe

Siebeneicker Str. 310 / Velbert Neviges

Telefon 02053 – 5756 / www.Haus-Sondermann / Email:

katja.lippe@arcor.de

Buffetvorschlag 1

Fischplatte mit Forellenfilets und geräuchertem Lachs an Sahnemeerrettich

Auswahl an Salaten: Gurkensalat, Bohnensalat, Tomate-Mozzarella, Karottensalat, Blattsalate nach Saison.

Dazu reichen wir Ihnen ein Joghurt- und ein Essig- Öl-Dressing

Zartes Putengeschnetzeltes in saftigem Curryrahm und Reis

Schinkenkrustenbraten mit Sauerkraut und Semmelknödel

Rote Grütze mit Vanillesauce

Käseauswahl vom Brett, mit Brot und Butter, auf Wunsch auch mit Kräuterbutter

Preis pro Person: 27,50€

Buffetvorschlag 2

Gurkensalat, Bohnensalat, Tomatensalat, Krautsalat, Karottensalat, Blattsalate der Saison, Joghurt- und Essig-Öl-Dressing

Schinkenröllchen, kleine Frikadellen, kleine Schnitzel

Sauerbraten "Rheinischer Art", Kartoffelklöße und Salzkartoffeln (auf Wunsch gerne mit Apfelmus)

Gebratener Schweinerücken mit Kräuterkruste an Sherryrahmsauce, dazu Krokette

Gemüseplatte mit Mandel-Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen und Möhren und Böhnchen mit Speck, dazu bereitet Ihnen unser Chefkoch sein sahniges, knuspriges Kartoffelgratin

Vanille- und Schokoladenpudding mit Sahne

Käseauswahl vom Brett mit Brot und Butter

Preis pro Person: 32,50€

Buffetvorschlag 3

Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage

Zarte Schinken- und Roastbeefröllchen, kleine Schweineschnitzel und Frikadellen, Mettwurstchen, Tomaten gefüllt mit Fleischsalat, hausgemachter Kartoffelsalat und Wurstsalat

Rustikale Brotauswahl mit Kräuterbutter und Käseauswahl vom Brett

Schweinenackenbraten mit Salzkartoffeln

Wildragout mit Preiselbeerbirne, Rotkohl, Klöße und Spätzle

Rotbarsch in Dillsauce mit Reis

Gemüseplatte mit Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen und Möhren und Böhnchen mit

Fruchtiger Mandarinen- Vanillequark

Frischer Obstsalat

Preis pro Person: 33,00€

Buffetvorschlag 4

Forellenfilets und geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich

Saftige Honigmelone an rohen Schinken

Auswahl von Salaten: Gurkensalat, Bohnensalat, Tomatensalat, Krautsalat, Möhrensalat, Blattsalate der Saison, Joghurt- und Essig-Öl-Dressing

Zarte Schweinelendchen in Waldpilzrahmsauce, Rösti und Schupfnudeln

Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Bouillonkartoffeln

Gemüseplatte mit Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen und Möhren und Böhnchen mit Speck

Obstsalat

Mousse von weißer Schokolade

Eine Auswahl an Käsesorten mit ofenfrischem Brot, Butter oder Kräuterbutter

Preis pro Person: 34,50€

Buffetvorschlag 5 – nach deftiger bayrischer Art

Leberknödelsuppe

Gurkensalat, Bohnensalat, Tomatensalat, Krautsalat,
Möhrensalat, Blattsalate der Saison, Joghurt- und Essig-Öl-
Dressing

Bayrischer Kartoffelsalat

Obatzter mit Brot

Krustenbraten, leicht gepökelt, duftendes Sauerkraut und
Semmelknödel

Leberkäse mit Röstkartoffeln

Weißwurst mit Brezeln und süßem Senf

Rote Grütze mit Vanillesauce

luffige Bayrische Creme

Preis pro Person: 29,50€

Buffetvorschlag 6

Cremesuppe von frischen Champignons mit Kräutercroutons

Schinkenröllchen, kleine Schweineschnitzel, kleine Frikadellen,
Hähnchenbrustfilets

Verschiedene Brotsorten mit Kräuterbutter

Käseplatte

Schweinenackenbraten in Altbiersauce, dazu Semmelknödel

Wildragout mit Pfifferlingen, Klöße und Spätzle

Lachssteak in Dillsauce mit Reis

Gemüseplatte mit Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen und Möhren und
Böhnchen mit Speck

Weincreme

Preis pro Person: 34,50€

Buffetvorschlag 7

Tomate- Mozzarella und Basilikum

Krabbencocktail

Fischplatte mit Forellenfilets und geräuchertem Lachs und
Sahnemeerrettich

Gurkensalat, Bohnensalat, Tomatensalat, Krautsalat,
Möhrensalat, Blattsalate der Saison, Joghurt- und Essig-Öl-
Dressing

Schweineschinkenbraten mit Schmorkraut, Kartoffelklöße und
Semmelknödel

Zanderfilet in Kräuterrahmsauce mit Salzkartoffeln

Mousse au chocolat

Eine Auswahl an Käsesorten mit frischem Brot und Butter, sowie
Kräuterbutter

Preis pro Person: 31,50€

Buffetvorschlag 8

Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage

Tomate- Mozzarella, Krabbencocktail

Fischplatte mit Forellenfilets und geräuchertem Lachs,
Sahnemeerrettich

Schinkenröllchen, Roastbeefröllchen, kleine Schweineschnitzel,
kleine Frikadellen, Mettwurstchen, Hähnchenbrustfilets

Gurkensalat, Bohnensalat, Tomatensalat, Krautsalat,
Möhrensalat, Blattsalate der Saison, Joghurt- und Essig-Öl-
Dressing

Zartes Schweinefilet im Ganzen gebraten in Champignonrahm

Putengeschnetzeltes in saftigem Curryrahm

Frisch gebratener Lachs in Dillsauce

Reis, Kroketten und Salzkartoffeln

Gemüseplatte mit Brokkoli, Blumenkohl,
Erbsen und Möhren und Böhnchen mit Speck

Mousse au chocolat

Rote Grütze mit Vanillesauce

Eine Auswahl an Käsesorten mit frischem Brot, Butter sowie
Kräuterbutter

Preis pro Person: 39,80€

Buffetvorschlag 9

Fischplatte mit Forellenfilets und geräuchertem Lachs und
Sahnemeerrettich

Gurkensalat, Bohnensalat, Tomatensalat, Krautsalat,
Möhrensalat, Blattsalate der Saison, Joghurt- und Essig-Öl-
Dressing

Zarter Schweinebraten mit Salzkartoffeln

Saftiger Rinderbraten mit Kroketten

Gemüseplatte mit Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen, Möhren und
Böhnchen mit Speck

Obstsalat

Mousse au chocolat

Käseplatte mit Brot, Butter und Kräuterbutter

Preis pro Person: 31,50€

Buffetvorschlag 10 - italienisch

„Vitello Tonnato“

hauchdünne Scheibchen vom Schweinerücken mit
Thunfischsauce

Antipasti: Auberginen, Zucchini, frischen Champignons und
Paprika in Olivenöl gebraten

Tomate- Mozzarella

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen

Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Salbeibutter und
Parmesan dazu Kartoffelgratin Spaghetti in Gorgonzola- Sahne-
Sauce

Feldsalat, Kopfsalat, Radicchio, Eichblatt und Lollo Rosso mit
Joghurt-Kräuter- Dressing

Eine Käseplatte mit verschiedenem Stockbrot, Butter und
Kräuterbutter rundet dieses Buffet ab

Tiramisu

Preis pro Person: 31,50€

Buffetvorschlag 11

Brokkolicremesuppe

Streifen von der geräucherten Putenbrust

Marinierte Zucchinischeiben mit Riesengarnelen

Matjesfilet auf grünen Bohnen und Kräutercreme

Lachslasagne

Piccata vom Schweinefilet auf Tomaten- Farfalle

Lollo Rosso in Himbeerdressing

Feldsalat in Kräutersahnedressing

Französische Käseauswahl mit rustikalem Brot, Butter und
Kräuterbutter

Herrencreme

Preis pro Person: 32,50€

Buffetvorschlag 12

Fischplatte mit ganzem, pochiertem Salm, Pfeffermakrele,
Graved- Lachs, Räucherlachs und geräucherter Bachforelle,
dazu Senf- Dillsauce und Sahnemeerrettich

Tomate - Mozzarella

Antipasti mit gebratenen Auberginen, Zucchini, Paprika,
frischen Champignons in Olivenöl mit Parmesan

Gurke und Tomate sowie verschiedene Blattsalate mit Joghurt-
Kräuter- und Essig- Öl- Dressing, Croutons, Sonnenblumenkerne
und Pinienkerne

Schweinefilet mit Salbeibutter und Parmesan

Spaghetti mit Gorgonzolasauce

Kartoffelgratin

Pangasius- Fischfilet unter einer Walnussskruste in weißer
Pfeffersauce

Drillinge mit Rosmarin

Lasagne

Italienische Käseauswahl mit Trauben, dazu eine rustikale
Brotauswahl mit Butter und Kräuterbutter

Fruchtige Himbeer- Mandel- Creme

Obstsalat mit Vanilliensauce

Preis pro Person: 39,00€

Buffetvorschlag 13

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

Fischplatte mit ganzem pochiertem Salm, Pfeffermakrele,
Graved Lachs, Räucherlachs, geräucherte Bachforelle

dazu Senf-Dill-Sauce, Sahnemeerrettich

Matjesfilet auf gebuttertem Schwarzbrot

Antipasti mit gebratenen Auberginen, Zucchini, Paprika,
frischen Champignons in Olivenöl mit Parmesan

frischen Baguettes mit Butter und Kräuterbutter

Salatauswahl mit Joghurt-Kräuter- oder Essig-Öl-Dressing

Zanderfilet (gebraten) mit Dillsauce und Kräuterrahm

Roastbeef (vom Stück geschnitten)

Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Salbeibutter und
Parmesan

Kartoffelgratin, Drillinge mit Rosmarin, Krokette, Gemüseplatte
mit Mandel-Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen, Möhren und
Böhnchen mit Speck

Mousse au chocolate und Mandarinen-Vanillequark

Käseauswahl vom Brett mit Brot, Butter und Kräuterbutter

Preis pro Person: 42,00€

Frühstückbuffet

Ofenfrische Brötchen, verschiedene Brotsorten und Butter

Orangensaft und Kaffee, Tee, Kakao

Auswahl an Wurst und Käse

Kräuterquark

Rührei mit Bratkartoffeln

geräucherter Lachs, Forellenfilets und Sahnemeerrettich

Müsli und Cornflakessorten mit kalter Milch

gekochte Frühstückseier

Preis pro Person: 12,00€

Kuchenvorschlag

Gerne backen wir auch für Sie:

Stachelbeertorte 25,00€

Cappuccinosahnetorte 25,00€

Gebackener Käsekuchen 25,00€

Käsesahnetorte 25,00€

Schmandkuchen 25,00€

Moccasahnetorte 25,00€

Schwarzwälderkirchtorte 25,00€

Himbeersahnetorte 25,00€

Donauwelle 25,00€

Buttercremetorte 25,00€

Bienenstich 30,00€

Rhabarberstreuselkuchen 22,00€

Apfelkuchen 25,00€

Pflaumenkuchen (nach Saison) 30,00€

Kirschstreuselkuchen	22,00€
Marmorkuchen	10,00€
Limokuchen	10,00€
Hochzeitstorte (dreistöckig)	110,00€
Hochzeitsfigur	12,00€
Eisbombe mit Waldfrüchten	4,60€ pro Person