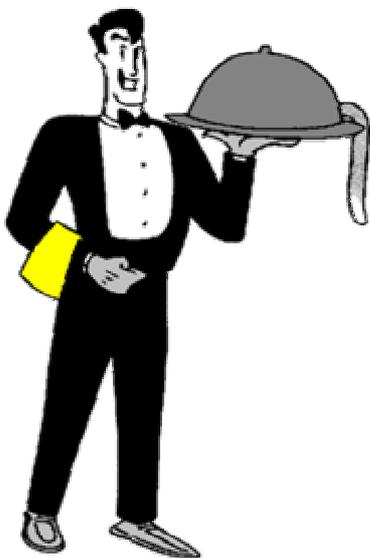


Haus Sondermann

Buffetvorschläge

Für Sie, liebe Gäste, haben wir eine Auswahl an Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts zusammengestellt.

Selbstverständlich ändern wir diese Auswahl für Ihr Fest nach Ihren individuellen Wünschen!



Ihr
Haus Sondermann
Inhaberin: Katja Lippe
Siebeneicker Str. 310
42553 Velbert-Neuiges



Telefon 02053/5756
Telefax 02053/504104
www.Haus-Sondermann.com

Wir geben Ihnen ein gutes Gefühl,
damit Sie Ihre Feierlichkeiten einfach nur genießen können!

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

24,50 €

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 Kroketten

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

24,00 €



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
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 Speck



Fruchtiger Mandarinen- Vanillequark

Frischer Obstsalat

Preis pro Person

26,50 €

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



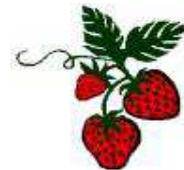
Zarte Schweinelendchen in Waldpilzrahmsauce,
Rösti und Schupfnudeln

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

27,00 €

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

luftige Bayrische Creme

Preis pro Person

23,00 €

Buffetvorschlag - 6 -



Cremesuppe von frischen Champignons
mit Kräutercroutons

Schinkenröllchen, kleine Schweineschnitzel,
kleine Frikadellen, Hähnchenbrustfilets,

Kartoffel- und Bauernsalat

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

Honigkuchencreme mit Waldbeerensauce

Preis pro Person

28,00 €

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

25,50 €

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, Krokette 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

35,00 €

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

26,00 €

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

und

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 26,50 Euro

Buffetvorschlag -11-

Brokkolicremesuppe

Streifen von der geräucherten Putenbrust

Marinierte Zucchini-scheiben 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 27,50 €

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
und Lasagne

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

Fruchtige Himbeer- Mandel- Creme
Obstsalat mit Vanillensauce



Preis pro Person 28,00 €



Büffetvorschlag-13- Frühstück

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 10,00 €



Gerne backen wir auch für Sie:

x		Stachelbeertorte	23,00 €
x		Cappuccinosahnetorte	23,00 €
x		Gebackener Käsekuchen	18,00 €
x		Käsesahnetorte	23,00 €
x		Schmandkuchen	18,00 €
x		Moccasahnetorte	23,00 €
x		Schwarzwälderkirchtorte	23,00 €
x		Himbeersahnetorte	23,00 €
x		Donauwelle	23,00 €
x		Buttercremetorte	23,00 €
x		Bienenstich	23,00 €
x		Rhabarberstreuselkuchen	18,00 €
x		Apfelkuchen	18,00 €
x		Pflaumenkuchen (nach Saison)	30,00 €
x		Kirschstreuselkuchen	18,00 €
x		Marmorkuchen	10,00 €
x		Limokuchen	10,00 €
x		Hochzeitstorte (dreistöckig)	110,00 €
		Hochzeitsfigur	12,00 €
		Eisbombe mit Waldfrüchten	3,50 €
			pro Person

