

„WALDHOTEL ESKESHOF“

Büffetvorschläge

Wir freuen uns, Ihnen hiermit eine
Auswahl interessanter
Speisenvorschläge präsentieren zu
dürfen.

Alle Büffetbestandteile sind Ihren
Wünschen entsprechend variabel.

Für Alternativbuffets zu unseren
Vorschlägen stehen wir Ihnen mit
„Rat und Tat“
gerne zur Seite.

Ihr Team vom
„Waldhotel Eskeshof“

Büffetvorschlag I

Suppe :

- Hühnersuppe mit Gemüseeinlage
- Rinderkraftbrühe „Art des Hauses“
 - Champignoncrèmesuppe
 - Tomatencrèmesuppe
 - Broccolicrèmesuppe
 - Gurkencrèmesuppe
 - Gulaschsuppe

Warmer Teil :

- Schweinekrustbraten
in Pfeffer- oder Zwiebelsoße
- Geschnetzelte Angussteakhälften
in Pfeffer- oder Zwiebelsoße
- Geschnetzeltes „Zürcher Art“
- Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
- Pouletbrustfilet „Gärtnerinart“
 - Chicken Curry

Beilagen :

- verschiedene Gemüse
 - Minirösti
 - Spätzle
 - Reis
- Kartoffelkroketten
- Kartoffelgratin

Kalter Teil :

Geräuchertes Forellenfilet
garniert, dazu Preiselbeersahne Meerrettich

Echter Räucherlachs
mit Zwiebelringen garniert, dazu Dillrahmsoße

Geeist e Melone
mit echt west f älischem Knochenschinken

Roast beef englisch
mit Remouladensoße

Medaillons vom Schweinefilet
mit Spargelspitzen garniert

Hähnchenbrustfilet
mit Früchten garniert, dazu Cumberlandsoße

Salate :

Kartoffelsalat mit Speckstippe

Waldorfsalat

Schweizer Wurstsalat
in Frenchdressing

Tomaten mit Mozzarella
und frischem Basilikum

Dessert :

Frischer Obstsalat
mit Maraschinlikör

Braune und weiße Mousse au chocolat

Käsevariation

Kleine Brötchen, Schwarzbrot und Butter

pro Person 36,00 € bis 40,00 €

Büffetvorschlag II

Suppe :

- Hühnersuppe mit Gemüseeinlage
- Rinderkraftbrühe „Art des Hauses“
 - Champignoncrèmesuppe
 - Tomatencrèmesuppe
 - Broccolicrèmesuppe
 - Gurkencrèmesuppe
 - Gulaschsuppe

Warmer Teil :

- Schweinekrustenbraten
in Pfeffer- oder Zwiebelsoße
- Geschnetzelte Angussteakhäufte
in Pfeffer- oder Zwiebelsoße
- Geschnetzeltes „Zürcher Art“
- Zürcher Kalbgeschnetzeltes
- Pouletbrustfilet „Gärtnerinart“
 - Chicken Curry

Beilagen :

- verschiedene Gemüse
 - Minirösti
 - Spätzle
 - Reis
- Kartoffelkroketten
- Kartoffelgratin

Kalter Teil :

Echter Räucherlachs,
garniert mit Zwiebelringen und Sahnemeerrrettich

Geräuchertes Forellenfilet
mit Preiselbeersahnemeerrrettich

Frische Lachsforelle in Sauce Mousseline

Rehrücken „Carmen“ mit Cumberlandsoße

Roast beef englisch
mit Remouladensoße

Schweinefilet medaillons
garniert mit Spargelspitzen

Hähnchenbrustfilet
mit Früchten garniert, dazu Cumberlandsoße

Salate :

Waldorfsalat

Spargelsalat in Rahmmayonnaise,
dazu Schinkenstreifen und Champignons

Geflügelsalat in Rahmmayonnaise
mit Ananas, Champignons und Spargel

Champignonsalat „Art des Hauses“

Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum

Dessert :

Frischer Obstsalat mit Maraschinlikör

Braune und weiße Mousse au chocolat

Rote Grütze mit Vanillesoße

Käsevariation

Kleine Brötchen, Schwarzbrot und Butter

pro Person 42,00 € bis 46,00 €

Ergänzungs- oder Austauschvorschläge für Buffet I und Buffet II

Kalter Teil :

Schinkent aschen
gef üllt mit Eier salat

Schinkent aschen
gef üllt mit Spargel

Mat jesf ilet
garniert mit Zwiebelringen

Schweiner ücken am Knochen
in Tranchen, mit Gemüse garniert ,
dazu Remouladensoße

Mat jescockt ail „Art des Hauses“

Hummer kr abbencockt ails

Ant ipast i
(gef üllt e Peper oni, Champignons et c.)

Warmer Teil :

Kassler in Brot teig

Salat e :

Frische Salat e
mit verschiedenen Dressings

Feinst er Gemüsesalat
in Cognacmayonnaise

Eiersalat „Art des Hauses“
mit Schinkenst reif en

Dessert :

Moccacr ème

Tir amisu