

Rheinhotel
Loreley ****s



- ab 25 Personen-

BÜFFETVORSCHLÄGE 2018

FEIERN UND EVENTS GANZ NACH IHREM GESCHMACK

Lassen Sie Ihr Fest zu einem unvergesslichen Ereignis werden mit den nachfolgenden Informationen möchten wir Ihnen einen Eindruck geben, über die vielfältigen Möglichkeiten, Ihre nächste Feierlichkeit in unserem Hause durchzuführen. Ob in kleiner oder großer Runde, locker oder feierlich, Hochzeit, Familienfest oder Firmen-Event – für jeden Anlass kochen wir Ihnen Ihr ganz eigenes Süppchen.

Wir machen es ganz nach Ihrem Geschmack und braten auch gerne Extrawürste. Die für Sie zusammengestellten Menü- und Büffetvorschläge dienen als Anregung und können selbstverständlich speziell nach Ihren Wünschen geändert werden. Für die Durchführung Ihrer Festlichkeiten steht Ihnen neben unserem Restaurant „Wintergarten“ und dem Restaurant „Monopol“ auch unser Bankettraum „Kaisersaal“ zur Verfügung.

Mit all unserer Erfahrung sorgen wir dafür, dass bei Organisation und Durchführung nichts anbrennt. Gern kümmern wir uns auch um die vielen Kleinigkeiten rund um Ihr Fest, damit Sie und Ihre Gäste das Fest genießen .

Frau Diana Maderer & unser Küchenchef stehen Ihnen für weitere Fragen und Informationen gerne zur Verfügung.

Schon heute freuen wir uns auf Ihren Besuch in Königswinter und versichern Ihnen, Ihre Veranstaltung zu einem vollen Erfolg werden zu lassen.

**Hinweis für Allergiker/-innen: Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben und Sie mehr über die verwendeten Inhaltsstoffe wissen möchten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/-innen. Trotz größter Sorgfalt in unserer Küche und im Restaurantbereich kann es zu Kreuzkontamination kommen.*

Büffet I

Rheinisches Büffet

Vorspeisen

Kasselerbraten mit glasierten Äpfeln & Honig

Spanferkelsattel saftig gegart

mit hausgemachtem Früchtesenf & Mixed Pickles

Sülze vom Rindertafelspitz mit Remouladensauce & frischem Meerrettich

Rustikale Schlachtplatte

Krautsalat, Waldorfsalat

Auswahl von verschiedenen Brötchen, Brot, Butter,

Schmalz & Kräuterquark

Suppe

Kartoffelsuppe

Hauptgerichte

Frisches Fischfilet auf Weißwein- Dillsauce

Krustenbraten vom Spanferkel in Schwarzbiersauce,

Herzhafte Gemüsepfanne mit Kirschtomaten und Kartoffeln

Zwiebelkuchen mit Speck & frischem Majoran

dazu reichen wir eine Gemüseauswahl vom Bonner Markt, Salzkartoffeln

Desserts

Hausgemachter Palatschinken mit Topfenmousse gefüllt auf Orangenfilets

Herrencreme mit Rumkirschen

42,00 €

Büffet II

Mediterranes Büffet

Vorspeise

Tomate Mozzarella mit Crema di Balsamico und grobem Pfeffer

Hausgemachte Antipasti, Vitello Tonnato

Pastasalat mit getrockneten Tomaten, Oliven und Basilikum

Meeresfrüchtesalat mit Sellerie, Knoblauch und Zitrone

Rindercarpaccio mit Olivenöl & frischem Parmesan

Großes Salatbüffet mit Balsamico - Kürbiskernöl - Vinaigrette

Rustikale Brotauswahl mit zweierlei Butter

Suppe

Minestrone

Hauptgang

Saltimbocca vom Kalb auf geschmorter Paprika und Rotweinjus

Gebratene Edelfischvariation auf Pernodsauce

Piccata von der Hähnchenbrust in Tomatensauce

Gemüselasagne

dazu reichen wir mediterranes Gemüse, Gnocchi, Fettuccine

Dessert

Panna Cotta mit Frucht

Tiramisu

Frischer Obstsalat

45,00 €

Büffet III

Büffet Loreley

Vorspeisen

Tafelspitz mit Frankfurter Sauce

Zweierlei Kartoffelsalat

Hähnchensalat mit Lauchzwiebeln und Tomaten

Blutwurst, Leberwurst, Zwiebelmett & Pfefferbeißer

mit Senf & Griebenschmalz

Salatbüffet mit bunter Rohkostbeilage und Vinaigrette, Brot und Butter

Suppe

Lauchcremesuppe mit Croutons

Hauptgang

Spießbraten in kräftiger Jus

Pochierter Lachs auf Fenchelgemüse in Kräuterweißweinsauce

Rustikale Kartoffel-Gemüsepfanne mit Kirschtomaten

Kartoffelkroketten, Reis, bunte Gemüseauswahl vom Bonner Markt

Dessert

Bayrisch Creme

Rotegrütze mit Vanillesauce

Mousse au chocolat

39,90 €

Büffet IV

Frühling

Vorspeisen

Grüner Spargelsalat mit Scheiben vom Räucherlachs

Mariniertes Gemüse in Balsamico-Olivenöl (3 verschiedene)

Rohkostplatte von frischem Gemüse und zweierlei Dips

Salat vom Hausgeflügel mit Frühlingszwiebeln

FrISChe Blattsalate mit Dressing

Bunter Brotkorb

Suppe

Spargelcremesuppe

Hauptgang

Schweinelendchen in Bärlauch-Tomatenkruste

Frischer Fisch des Tages in feinem Weißwein- Sud

Hähnchenbrust in Estragonrahm

Gebrautes Gemüse „Mediterran“ mit Schafskäse und Tomaten

Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, Bärlauchnudeln

Dessert

Beerengrütze mit Vanillesauce

Tiramisu von Himbeeren

42,50€

Büffet V

Herbst

Vorspeise

Rosa geräucherte Entenbrust an Orangenkompott

Kürbis- Walnussalat mit Salbei

Hausgebeizter Lachs mit Rote-Beete-Meerrettich

Carpaccio vom Rind mit Himbeeröl und rosa Pfeffer

Großes herbstliches Salatbüffet mit verschiedenen Dressings

Brotkorb mit Butter und Schmalz

Suppe

Kürbissuppe

Hauptgang

Wildschweinbraten (am Büffet tranchiert) dazu Wacholderjus

Kabeljau unter einer Zitrusfrucht- Kruste

Maishähnchen mit Brunnenkresse in Rahm

Kürbislasagne mit Ziegenkäse

Semmelknödel, Butterkartoffeln, saisonales Gemüse

Dessert

Pflaumencreme mit Vanillesauce

Hausgemachter Schokoladenpudding

42,80 €

Büffet VI

Grill Büffet

Vorspeise

Zweierlei Kartoffelsalat

Coleslaw

Gegrillte Ananas

Avocado Salat mit Pulpo und Chillli

Bunter Pastasalat

Großes Salatbüffet mit verschiedenen Dressings

Brotauswahl mit Butter und Grillsaucen

Hauptgang

Gegrilltes Roastbeef am Stück (am Büffet tranchiert)

Lachssteaks mit Limette und Chillli

Pikant marinierte Hähnchenbrust

Merguez

Lammkoteletts in Knoblauchmarinade, gegrillte Riesengarnelen

*dazu reichen wir gegrillte Maiskolben, Ofenkartoffeln, deftige
Gemüsepfanne und Knoblauch -Kartoffelgratin*

Dessert

Süße Vielfalt

54,80 €

Büffet VII

Hochzeit

Vorspeise

Rosa gegartes Roastbeef mit Sauce Tatar

Gebeizter Lachs auf Fenchel -Orangen- Salat

Rauchfisch Variation; Dreierlei vom Geflügel

Salat

Tranchen an Wildkräuter , Terrine mit Preiselbeergelee

Auswahl an angemachten Salaten, Rohkostsalate, Brot und Butter

Suppe

Hochzeitssuppe

Hauptgang

Geschmorte Rinderbraten in Barolojus

Spanferkelkrustenbraten auf Trauben- Champagnerkraut

Maishähnchen mit Trüffel an Marsalajus

Geschmorte Kalbsrouladen gefüllt mit Kräutern

Variation von Edelfischen auf Safransauce

Spinatlasagne mit Kichererbsen

Kartoffelplätzchen, Reis, Spätzle, Gemüseauswahl

Dessert

Dessert- Büffet „Loreley“ von der Schokolade bis zur Frucht

64,90 €