



Buffetvorschläge

Rustikales Buffet „Rhein-Hunsrück“

ab 30 Personen/ € 33,00

- Salate: Geflügelsalat Burgherren Art mit Pilzen, Kräutern und Spargel
Rheinischer Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln
Gurkensalat, Krautsalat, Tomatensalat Pfälzer Art
- Kalte Gerichte: Karpfenterrine mit Kräutersauce und Rauchforellen
Tranche vom Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Schinkenröllchen gefüllt mit Stangenspargel
gefüllte Eier, bunt garniert
Tomaten, gefüllt mit Gemüsesalat
Roastbeef, rosa gebraten, bunt garniert
Scheiben vom Schweinebraten garniert mit saurem Gemüse
Hunsrücker Blut- und Leberwurst mit süßem Senf
ganze Poularde an Selleriesalat
- Suppen: Kartoffelcremesuppe
Sauerkrautsuppe
- Warme Gerichte: ganzes gegrilltes Spanferkel, Kümmelsauce und Bratkartoffeln
„Himmel und Erde“
Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffel-Klößchen und Apfel-Rotkohl
Hechtklößchen auf Sauerkraut mit Kräuter-Senf-Sauce
- Käse: angemachter Bauernkäse mit Zwiebeln und Paprika
Weinkäse mit Trauben und Käsegebäck
Schinderhannes-Brot, Mundbrötchen und Butter
- Dessert: Bopparder Weincreme im Schokoladenmantel
Mohnkuchen mit Zimtschaum
Terrine von Quark und Rosinen mit Fruchtsoße
Diplomatenpudding mit WeinsöÙe

Außer Haus Lieferung (ohne Geschirr) im Ortskern Boppard ohne Aufschlag
Bei Lieferung auf ein Schiff: Aufpreis 2,50 EUR pP

Best Western Premier Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld





Buffetvorschläge

„Der Klassiker“

ab 30 Personen/ € 38,00

Salate: Variation von Rohkost- und Blattsalaten mit verschiedenen Dressings

Kalte Gerichte: Buchweizenblinis mit Lachskaviar und Crème-fraîche,
geräucherter Ikarimi-Lachs auf Avocado-Orangenmousse
Tatar von Matjes auf Apfel-Meerrettichsalat
Jacobsmuschel auf Melonen-Couscous Törtchen
Graved Lachs auf Fenchel-Limetten Salat
Carpaccio vom Roastbeef mit Chicorée
Geräucherte Maishähnchenbrust auf Karotten-Ingwer Salat
Schinken vom Hunsrücker Hochlandrind auf Radicchio-Ruccola Salat
Galantine von der Pute an Traubengelee mit Walnüssen

Suppen: Winzersektsuppe mit fritierten Austern
Ochsenchwanzsuppe mit Chesterstange

Warme Gerichte: Flußkrebsschwänze auf Chili-Erbsenpüree
mit wildem Reis und Krustentiersauce
Crêpinette von der Lammkeule an Bohnengemüse
mit Rosmarin-Kartoffelgratin
Pilzstrudel auf Gemüsebeet mit Kräuterrahmsauce

Käse: Käseauswahl aus Frankreich und der Eifel
mit Weintrauben und Pumpernickel-Törtchen
Cocktailbrötchen, Brotauswahl und Süßrahmbutter

Dessert: Orangen-Baumkuchentartelette
Elsässer Apfeltarte
Schokoladen-Walnußbiskuit mit Schokoladenschaum
Salbei-Ananaskompott

Außer Haus Lieferung (ohne Geschirr) im Ortskern Boppard ohne Aufschlag
Bei Lieferung auf ein Schiff: Aufpreis 2,50 EUR pP

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld





Buffetvorschläge

„Mediterran“

ab 30 Personen/ € 45,00

Salate:	Variation von Blatt- und Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings
Kalte Gerichte:	Grissini mit Aioli Dip Mediterrane Gemüseterrine mit Basilikumpesto Italienischer Landschinken mit Oliven Avocadomousse mit Chilisauce Safran-Muscheln auf Knoblauchbrot Törtchen mit Wachtelei und geräuchertem Lachs Bruschetta mit Roastbeef auf roten Zwiebeln Thymian-Hähnchenbrust auf Pecorino-Schafskäsesalat Rucola im Zucchiniiring mit Parmesan und Aceto-Balsamico Vitello Tonnato mit Kapern Crème-fraîche Tarte mit Artischocken und Mozzarella, mit Greyerzer-Käse überbacken Baguettescheiben mit Mozzarella , Oliven und Anchovis Kalbfleischpastete auf Tomaten-Basilikumconfit
Suppen:	Minestrone Cappuccino von Hummer
Warme Gerichte:	Ravioli mit Pinienkern-Ricotta gefüllt auf Paprika-Olivengemüse mit Pecorinokäse Saltimbocca vom Kalb auf Pilz-Risotto mit Auberginengemüse und mediterraner Kräutersauce Gebratenes Filet von der roten Meerbarbe auf geschmorten Rosmarin-Kartoffeln und Zucchini-gemüse
Käse:	Rohmilchkäse-Auswahl mit Weintrauben Verschiedene Brotsorten und Cocktailbrötchen
Dessert:	Panna Cotta auf Limetten-Erdbeersauce Mascarponecrème auf Mangocoulis Financier auf Feigensauce Orangen-Polenta mit Vanillesahne Tiramisu-Parfait mit Amarenakirschen

Außer Haus Lieferung (ohne Geschirr) im Ortskern Boppard ohne Aufschlag
Bei Lieferung auf ein Schiff: Aufpreis 2,50 EUR pP

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld





Buffetvorschläge

„Gourmet“

ab 30 Personen/ € 55,00

- Salate: Erlesene Variation von Blatt- und Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings
- Kalte Gerichte: Gänseleber-Terrine mit Portweingelee
Mosaik von Flußkrebse im Sauerrahm-Mantel
Mediterrane Gemüse-Terrine mit Pesto-Vinaigrette
Galantine vom Kaninchen auf Rucola Salat
Gebratene Langustines auf Artischockenherzen
Edle Räucherfischvariation
Chartenaise Melone mit Parmaschinken
Canapés mit Tatar vom Hummer und Kaviar
Marinierte Kalbsrückenscheiben mit gegrillten Auberginen
Wachtel-Brüstchen auf Karussell von Zucchini und Paprika
- Suppen: Hummercrèmesuppe mit seinen Ravioli
Tomatenconsommee mit Basilikum-Frischkäse-Ravioli
- Warme Gerichte: Crêpinette vom Hirschrücken an Rosmarin-Jus mit Kartoffel-Klößchen und Gemüse
Deutsches Roastbeef am Buffet tranchiert mit Sauce Béarnaise
Bratkartoffeln und Gemüse
Erlesene Gemüse im Blätterteig-Mantel mit Trüffel-Schaum
Gebratene Seeteufel-Medaillons auf Mittelmeergemüse mit Safran-Nudeln
- Käse: Rohmilchkäse-Auswahl mit Weintrauben
Verschiedene Brotsorten und Cocktailbrötchen
- Dessert: Charlotte von Tamarillos
Trilogie von Schokoladen - Mousse
Exotischer Fruchtsalat in der Ananas
Omelette surprise
Crêpes - am Buffet zubereitet- mit verschiedenen Leckereien
Pétit Fours
Eine in Eis gemeißelte Figur Ihrer Wahl

Außer Haus Lieferung (ohne Geschirr) im Ortskern Boppard ohne Aufschlag
Bei Lieferung auf ein Schiff: Aufpreis 2,50 EUR pP

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

