



Buffetvorschläge *“Rhein-Hunsrück“*

ab 30 Personen / € 36,00

Jeweils 1 Suppe und 1 Vorspeise zur Wahl servieren wir am Tisch:

Vorspeise: Terrine vom Kappeler Hahn
oder Terrine von geräucherten Forellenfilets mit Meerrettich an saisonalen Blattsalaten
oder Hunsrücker Rinderschinken mit Quittenkompott

Suppe: Rinderkraftbrühe mit Kräuter-Eierstich
oder Kartoffelsuppe mit hauseigener Salami und Brotwürfeln

Die warmen Gerichte und die Desserts werden als Büffet präsentiert:

Warme Gerichte: Gebratenes Forellenfilet in Rieslingsauce
Spanferkelkeule mit Dunkelbiersauce
Rheinischer Sauerbraten
Hausgemachte Spätzle oder Butternudeln
Kartoffelgratin oder Klöße
Gemüse der Saison, Krautsalat

Für Vegetarier bieten wir eines dieser Gerichte zur Wahl:
Gemüse- Pilz Strudel mit Kräuterrahmsauce
Ravioli mit Ricotta und Pinienkernen gefüllt

Dessertbuffet: Bopparder Wein crème mit Trauben
Gefüllte Pfannkuchen mit Zitronen-Thymian-Quark
Weinbergspfirsich mit weißem Schokoladenschäum
Apfeltarte von der Streuobstwiese

oder

als komplettes Buffet zu € 42,00, mit beiden Suppen und Vorspeisen sowie folgenden kalten Schuplatten

Blatt und Gemüsesalate mit verschiedenen Dressings
Ganze Poularde auf Sellerie-Apfel-Salat
Mediterrane Gemüseterrine mit Pesto
Gefüllte Eier, bunt garniert
Tarte von Artischocken, Tomaten und Mozzarella
Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce





PREMIER

Buffetvorschlag *“Gourmet“*

ab 30 Personen / € 49,00 pP

Jeweils 1 Suppe und 1 Vorspeise zur Wahl servieren wir am Tisch:

- Vorspeise: Entenleberpaté
Gewürztraminergelee und Brioche
oder
Cocktail von Flusskrebse mit Mango
- Suppe: Cappucino von Krustentieren
oder
Winzersektsuppe mit Kräutercroutons

Die warmen Gerichte und die Desserts werden als Büffet präsentiert:

- Warme Gerichte: Saltimbocca vom Kalb
Gebratene Seeteufelmedaillons
Ratatouille
Gemüse vom Markt
Kartoffelgratin
Hausgemachte Spätzle
- Für Vegetarier bieten wir eines dieser Gerichte zur Wahl:
Gemüse- Pilz Strudel mit Kräuterrahmsauce
Ravioli mit Ricotta und Pinienkernen gefüllt

- Dessertbüffet: Käseauswahl aus Frankreich und der Eifel mit Trauben
Brotauswahl und Buttersternchen
Schokoladen-Erdnuss-Delice
Pomme à la coquette
Himbeer-Paprikasüppchen
Tiramisuparfait mit Amarenakirschen
Gepresster Schokoladenkuchen

oder

als komplettes Buffet zu € 58,00, mit beiden Suppen und Vorspeisen sowie folgenden kalten Schuplatten

- Mediterrane Gemüseterrinen mit Pesto
Tarte von Artischocken, Tomaten und Mozzarella
Hausgebeizter Lachs
Bruschetta mit Roastbeef
Vitello Tonnato mit Kapern Crème fraîche
Gebratene Langostinos mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutern
Blatt und Gemüsesalate mit verschiedenen Dressings

Best Western Premier

01.2012

