



Cafe-Restaurant Zur Kugelsburg

Büffet- vorschläge

„ Zur Kugelsburg “

Familie Helmut Bremer

Kugelsburg 1, 34471 Volkmarsen

Tel. 05693 / 1770 o. 01713764994

Fax. 05691 / 40158

www.kugelsburg.de

email: helmut-bremer@gmx.de

Büffet 1	Büffet 2
<p>Rinderkraftbrühe mit Einlage</p> <p>Rinderbraten in Burgundersauce</p> <p>Schweinefilet auf Champignonrahmsauce</p> <p>Kleine Schnitzel</p> <p>Hähnchenbrustfilet auf Tomaten-Basilikum-Sauce mit Käse überbacken</p> <p>Gemüseplatte mit Sc. Hollandaise Salat vom Büffet</p> <p>Kroketten, hausgemachte Spätzle, Kräuterkartoffeln</p> <p>Süße Dessertauswahl</p> <p>€ 22,50</p>	<p>Rinderkraftbrühe mit Einlage</p> <p>Rinderroulade in Burgundersauce</p> <p>Schweinefilet auf Champignonrahmsauce</p> <p>Hähnchenbrustfilet auf Blattspinat mit Käse überbacken</p> <p>Picata Milanese von der Putenbrust</p> <p>Rotbarschfilet mit Zitronenbittersauce und Reis</p> <p>Gemüseplatte mit Sc.Hollandaise Bohnen u. Rosenkohl mit Speckwürfel angebraten</p> <p>Knackige Salate vom Büffet</p> <p>Kroketten, hausgemachte Spätzle, Kräuterkartoffeln</p> <p>Süße Dessertauswahl</p> <p>€ 24,50</p>

Büffet 3	Büffet 4
<p>Rinderkraftbrühe mit Einlage</p> <p>Grillschinken an Speckbiersauce</p> <p>Schnitzel von Schwein und Pute mit zweierlei Saucen</p> <p>Herzhafter Rindergulasch „ Ungarische Art „</p> <p>Gemüseplatte, Rotkohl Salat vom Büffet</p> <p>Kroketten, Kartoffelgratin, Spätzle</p> <p>Süße Dessertauswahl</p> <p>20,50 €</p>	<p>Fritattensuppe</p> <p>Schweizer Krustenbraten an Alpenkräutersauce</p> <p>Rinderbraten in Burgundersauce</p> <p>Kleine Schnitzel mit gedünsteten Zwiebeln und Champignons</p> <p>Vegetarische Nudelpfanne</p> <p>Gemüseplatte, Rotkohl Salat vom Büffet</p> <p>Kroketten, Kartoffelgratin, Spätzle</p> <p>Süße Dessertauswahl</p> <p>20,50 €</p>

Büffet 5	Büffet 6
<p data-bbox="368 185 616 219">Broccolicremesuppe</p> <p data-bbox="300 257 687 291">Rinderbraten in Burgundersauce</p> <p data-bbox="229 313 756 347">Schweinekrustenbraten mit Speckbiersauce</p> <p data-bbox="387 369 600 403">Putenbrustwürfel</p> <p data-bbox="269 403 718 436">In herzhafter Champignonrahmsauce</p> <p data-bbox="256 459 730 526">Hähnchenbrustfilet mit Tomaten u. Mozzarella überbacken</p> <p data-bbox="292 548 695 616">Gemüseplatte mit Sc. Hollandaise Salat vom Büffet</p> <p data-bbox="288 638 699 705">Kroketten, hausgemachte Spätzle, Kräuterkartoffeln</p> <p data-bbox="363 745 624 779">Süße Dessertauswahl</p> <p data-bbox="448 817 539 851">€ 21,50</p>	<p data-bbox="927 185 1273 219">Rinderkraftbrühe mit Einlage</p> <p data-bbox="919 257 1281 291">Geschnetzeltes „Züricher Art „</p> <p data-bbox="932 313 1273 380">Pfefferrolle vom Schwein in leichter Pfefferrahmsauce</p> <p data-bbox="873 403 1329 470">Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel auf Spargelgemüse</p> <p data-bbox="922 492 1281 560">Kabeljau mit Djon - Senfsauce und Reis</p> <p data-bbox="873 582 1329 683">Gemüseplatte mit Sc.Hollandaise Bohnen u. Rosenkohl mit Speckwürfel angebraten</p> <p data-bbox="936 689 1265 723">Knackige Salate vom Büffet</p> <p data-bbox="895 745 1307 813">Kroketten, hausgemachte Spätzle, Kräuterkartoffeln</p> <p data-bbox="970 853 1230 887">Süße Dessertauswahl</p> <p data-bbox="1054 925 1145 958">€ 24,50</p>

Büffet 7	Büffet 8
<p data-bbox="397 1142 588 1176">Hochzeitssuppe</p> <p data-bbox="319 1214 668 1247">Rinderbrust auf Rahmwirsing</p> <p data-bbox="309 1270 678 1337">Ofenfrischer Krustenbraten mit herzhafter Speckbiersauce</p> <p data-bbox="331 1359 655 1393">Kalbsbraten an Natursauce</p> <p data-bbox="285 1415 703 1449">Lammbraten auf Schnippelbohnen</p> <p data-bbox="292 1505 697 1572">Gemüseplatte mit Sc. Hollandaise Salat vom Büffet</p> <p data-bbox="314 1594 675 1628">Kartoffelgratin, Kartoffelklöße</p> <p data-bbox="336 1666 665 1733">Grütze von Beerenfrüchten Vanillesauce und Eiscreme</p> <p data-bbox="448 1807 539 1841">€ 25,50</p>	<p data-bbox="951 1142 1249 1209">Kräuterschaumsüppchen mit Räucherforellenfilet</p> <p data-bbox="963 1247 1238 1281">Waldecker Wildragout</p> <p data-bbox="888 1303 1313 1337">Rinderbraten auf Meerrettichsauce</p> <p data-bbox="885 1359 1316 1393">Schweinefilet an Waldchampignons</p> <p data-bbox="860 1415 1342 1449">Picata Milanese von der Hähnchenbrust</p> <p data-bbox="932 1471 1270 1505">Zanderfilet „Müllerin – Art „</p> <p data-bbox="928 1561 1273 1628">Frisches Gemüse vom Markt Knackige Salat vom Büffet</p> <p data-bbox="979 1650 1222 1718">Kroketten, Gnocchi, Kartoffelklöße</p> <p data-bbox="941 1756 1260 1823">Waldmeister-Parfait mit frischem Obst garniert</p> <p data-bbox="1054 1861 1145 1895">€ 29,50</p>

<p style="text-align: center;">Büffet 9</p> <p style="text-align: center;">Hochzeitssuppe</p> <p style="text-align: center;">Schweinemedallions „ Saltimbocca a`la Romana“</p> <p style="text-align: center;">Waldecker Wildragout mit Edelpilzen und Preisselbirne</p> <p style="text-align: center;">Hähnchenbrustfilet auf Blattspinat mit Käse überbacken</p> <p style="text-align: center;">Kabeljau mit Djon-Senf Sauce und Reis</p> <p style="text-align: center;">Gemüseplatte mit Sc. Hollandaise Salat vom Büffet</p> <p style="text-align: center;">Kroketten, hausgemachte Spätzle, Kräuterkartoffeln</p> <p style="text-align: center;">Grütze von Beerenfrüchten, Vanillesauce und Eiscreme</p> <p style="text-align: center;">€ 27,50</p>	<p style="text-align: center;">Büffet 10</p> <p style="text-align: center;">Champignonrahmsüppchen</p> <p style="text-align: center;">Ofenfrischer Krustenbraten mit herzhafter Speckbiersauce</p> <p style="text-align: center;">Wildschweinbraten „ Försterin Art „</p> <p style="text-align: center;">Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel auf Kohlrabigemüse</p> <p style="text-align: center;">Frischer Lachs an der Haut gebraten mit einer Senf-Dillsauce und Reis</p> <p style="text-align: center;">Gemüseplatte mit Sc.Hollandaise Bohnen u. Rosenkohl mit Speckwürfel angebraten Knackige Salate vom Büffet</p> <p style="text-align: center;">Kroketten, hausgemachte Spätzle, Kräuterkartoffeln</p> <p style="text-align: center;">Dialog von schwarzer und weißer Schokolade</p> <p style="text-align: center;">€ 27,50</p>
---	---

<p style="text-align: center;">Büffet 11</p> <p style="text-align: center;">Ackerfrischer Feldsalat mit Granatapfel-Vinaigrette, Blätterteigstange</p> <p style="text-align: center;">Tomatencremesüppchen</p> <p style="text-align: center;">Schweinefilet „ Saltimbocca a`la Romana „</p> <p style="text-align: center;">Roulade vom Federvieh „ Broccoli „ an herzhafter Käsesauce</p> <p style="text-align: center;">Waldecker Wildragout</p> <p style="text-align: center;">Atlantikzungenfilet mit Riesengarnele auf Hummerschaum</p> <p style="text-align: center;">Marktgemüse, Apfelrotkohl</p> <p style="text-align: center;">Kartoffelsterne, Wildreis Tagliarini</p> <p style="text-align: center;">Dialog von weißer und schwarzer Schokolade</p> <p style="text-align: center;">€ 34,50</p>	<p style="text-align: center;">Büffet 12</p> <p style="text-align: center;">Waldpilzrahmsüppchen</p> <p style="text-align: center;">Kartoffelplätzchen mit geräuchertem Lachs</p> <p style="text-align: center;">Medallions vom Schweinefilet mit Edelpilzen in Rahmsauce</p> <p style="text-align: center;">Hirschbraten in Wacholderrahmsauce</p> <p style="text-align: center;">Entenbrust an Orangenjus</p> <p style="text-align: center;">Zanderfilet auf der Haut gebraten</p> <p style="text-align: center;">Gemüseauswahl, Erbsenschoten Knackige Salate vom Büffet</p> <p style="text-align: center;">Kartoffelgratin, Safranrisotto Hausgemachte Spätzle</p> <p style="text-align: center;">Panna Cotta auf einem Waldfruchtspiegel und Schlagobers</p> <p style="text-align: center;">€ 39,50</p>
--	---

Büffet 13 (ab 30 Personen)

Mittelalterschmaus

Zur Begrüßung einen kräftigen Hexenkräutertrunk

Blattsalate mit gebackenen Steepfen vom Schweinewamms mit Wießenkräutern
Kräuterbrötchen mit allerfeinsten Kochkaas

Olla Potrida - Fauliger Eintopf aus den Resten der Woche –

Wildpreth in Hollersos; Keylen vom Federvieh
Mörserhuhn mit Birnensenf; Stäbchenfleisch auf Stroh und Leimen
Schweinsstücke vom Grill
Potages Dyvers – Altenglischer Fleischkäse –

Weißkrauth mit Rahm und Eyern, Blauer Kohl mit Kastanien
Garthengemüs mit Rahm und Kräytern
Ritterzipfel, Pressklöße
Welschkorn mit jungen Zwiebeln, Fladenbrod

Honigquark mit Beeren und Nüssen; Welfenspeise

23,50 €

Allgemeine Hinweise:

Sollte bei den Büffetvorschlägen 1 – 6 statt der süßen Dessertauswahl,
ein Eisdessert oder ein Dessert der Büffetvorschläge 7-12 gewünscht werden,
so erhöht sich der Preis pro Pers. um 2,00 Euro.

Gerne können Sie sich Ihr Büffet auch selbst zusammenstellen.
Wir unterbreiten Ihnen dann ein Angebot – ganz nach Ihren Wünschen.

Kinder 0 – 3 Jahren sind frei.
Kinder zwischen 3-12 Jahren zahlen 10,00 Euro weniger pro Menü.