

*Café & Restaurant im Eickeler Park*

## Buffetvorschläge

#04 Stand: 20.02.2024



**Cafe & Restaurant**

**im Eickeler Park**

Reichsstraße 39

44651 Herne

Tel: +49 2325 / 31279



# Buffet Vorschlag „No. 1“

Tomatencremesuppe

\*\*\*

Mozzarella Tomaten

Antipasti misti

Schinken Melone

Salat der Saison

Tomaten, Gurken, Paprika

\*\*\*

Rindergulasch

Filetspitzen vom Schwein in Champignons Pfeffersauce

Putenbrust Medaillons in Curry -Fruchtsauce

Spätzle

Butterreis

Petersilienkartoffeln

Marktgemüse

\*\*\*

Rote Grütze

Panna Cotta

Tiramisu

Vanillesoße

*Preis pro Person* **36,90€**



# Buffet Vorschlag „No. 2“

Rinderkraftbrühe

\*\*\*

Antipasti misti

Tomaten Mozzarella

Vitello Tonnato

Räucherfischvariationen

Salat der Saison

Tomaten, Gurken, Paprika

\*\*\*

Rinderschmorbraten an Bratenjus

Filetspitzen vom Schwein in Champignons-Pfeffersauce

Hähnchenbrust in Paprikarahmsauce

\*\*\*

Butternudeln

Basmatireis

Ofenkartoffelspalten

Marktgemüse

\*\*\*

Mousse au Chocolat

Bayrisch Creme

Obstsalat

*Preis pro Person* **39,90€**



# Buffet Vorschlag „No. 3“

Suppe der Saison

\*\*\*

Gefüllte Champignon

Antipasti misti

Vitello Tonnato

Crêpe-Röllchen mit Lachs mit Kräutercreme

Salat der Saison

Bauernsalat mit Fetakäse

\*\*\*

Fischfilet in Dillsensauce

Schweinefilet im Wirsingspeckmantel

Kalbsragout mit Paprika

Putenmedaillons mit Curryfruchtsauce, überbacken

\*\*\*

Rosmarinkartoffeln

Butterreis

Mediterrane Nudeln

Mediterranes Gemüse

\*\*\*

Weisse und Dunkle Mousse

Bayrisch Creme

Obstsalat

Preis pro Person **43,90€**



# Buffet Vorschlag „No. 4“

Saisonale Suppe

\*\*\*

Tomaten Mozzarella

Antipasti misti

Rote Bete Carpaccio mit Honig und Fetakäse

Salat der Saison

Tomaten, Gurken, Paprika Salat

\*\*\*

Putengeschnetzeltes Züricher Art

Schweinemedallions an Champignonsauce

Rinderschmorbraten an Rotweinjus

Lachsfilet aus dem Smoker

\*\*\*

Spätzle

Kartoffelgratin

Butterreis

Pfannengemüse in Curry-Thai-Sesamsauce

Vegetarische Nudeln

\*\*\*

Panna Cotta

Mousse au Chocolat

Tiramisu

Preis pro Person **46,90€**



# Buffet Vorschlag „No. 5“

Suppe der Saison

\*\*\*

Antipasti misti

Tomaten-Mozzarella

Spinat Crêpes mit Frischkäse und Lachs

Vitello Tonnato

Romana Salat mit Ceasar Dressing

Gemischter Blattsalat

\*\*\*

Rumpsteak mit Sauce béarnaise

Gegrillter Zander und Lachsfilet auf Spinatkartoffeln und Salsa-Verde

Schweinefilet in Champignonrahmsauce

Ofenkartoffelspalten

Gemüsereis

Grillgemüse

Vegetarische Nudeln

\*\*\*

Stracciatella Panna Cotta im Glas

Beeren-Oreo-Keks im Glas

Schokomousse

Preis pro Person **53,90€**



# Buffet Vorschlag „No. 6“

Hühnerbouillon mit Einlage

\*\*\*

Tomaten Mozzarella

Antipasti misti

Vitello Tonnato

Serrano Schinken

Räucherfischvariationen

Thunfischsalat

Bauernsalat mit Feta

Salat der Saison

\*\*\*

Roastbeef am Stück, rosa gebraten mit Sauce béarnaise

Lachsfilet aus dem Smoker an Weissweinsauce

Schweinebraten mit Pilzrahmsauce

Maishähnchenbrust an Estragonsauce

Paella mit Meeresfrüchten

\*\*\*

Kartoffelgratin

Vegetarische Nudeln

Djuvec Reis

Spätzle

Grillgemüse

\*\*\*

Vanillecreme mit Passionsfrucht

Mascarponeschnitte mit Obst der Saison

Mousse au Chocolat

Käsebrett

Preis pro Person **57,90€**