



*Restaurant-Café*  
*Röderswald*

*Lieber Gast,*

*gerne geben wir Ihnen Anregungen  
für Ihr persönliches Buffet.*

*Sie können aus jedem Buffet Ihre Spezialitäten  
aussuchen und neu zusammenstellen.*

*Darüber hinaus stellen wir Ihnen auch  
ein Buffet nach Ihren Wünschen zusammen.*

*Und nun viel Freude beim Wählen wünscht*

*Familie Wecker und Mitarbeiter*



# *Buffetvorschläge*

*Buffetabsprache bitte 3 Wochen vor dem Ereignis  
(Preise freibleibend je nach Saison)*

## *Standard-Buffer*

### *Salatbuffet:*

*Karottensalat, Roter Rettichsalat, Weißkrautsalat  
Tomaten, Gurken, Kartoffelsalat, Kohlrabi  
Blattsalate mit zweierlei Croutons  
Tomaten-Mozzarella-Salat*



### *Warme Speisen:*

*Suppe nach Wahl  
Gefüllter Pfefferspießbraten in Rahmsauce  
Gebackenes Fischfilet in der Knusperpanade mit  
Senf-Meerrettichsauce  
Hähnchenbrust aus der gerösteten Curry Marinade auf  
Kokos-Currysauce  
dazu dreierlei Gemüse und zwei Beilagen nach Wahl*



### *Dessertbuffet:*

*Crème brûlée  
Mousse au Chocolat  
Kaiserschmarrn mit Vanillesauce*

*35,00 €*





## **Exklusiv-Bufferet**

### **Salatbuffet:**

Gurken, Tomaten  
Tomaten-Mozzarella-Salat  
Frische Blattsalate mit zweierlei Dressings  
Croutons, Speckwürfel



### **Vorspeisenbuffet:**

Gemüse Anti Pasti  
Hausgebeizter Lachs  
Terrine vom Räucherfisch  
Shrimps in Salsa-Cocktailsauce  
Rosa gebratenes Roastbeef  
Schwarzwälder Schinken, Chorizo  
California Knusperrolls mit Sojasauce, Guacamole  
Brotauswahl



### **Warme Speisen:**

Suppe nach Wahl  
Glacierter Kalbsrahmbraten  
Hähnchenbrust aus der gerösteten Curry Marinade auf  
Kokos-Currysauce  
Schweinefilet im ganzen gebraten  
Im Ofen gegartes Lachsfilet auf Safran-Dillsauce  
Champignons in Café de Paris-Crème  
dazu dreierlei Gemüse und zwei Beilagen nach Wahl



**Dessertbuffet:**

*Crème brûlée*

*Rote Grütze mit Vanillesauce*

*Mousse au Chocolat*

*Kaiserschmarrn mit Vanillesauce*

*Kleine Käseplatte*

52,00 €

**Unsere Alternative zum Buffet:  
Das Menü in Platten auf dem Tisch**

**Vorspeisenplatte:**

*Gebeizter Nordmeerlachs, Gebratene Lachswürfel,  
Gebackene Shrimps im Kartoffelmantel, Jalapeños gefüllt mit Frischkäse,  
zweierlei gegrilltes Gemüse, Tomaten, Gurken, Schafskäse, Krautsalat,  
Schwarzwälder Schinken, Baguette*



**Hauptgänge Platte:**

*Rosa gebratene Hüftsteaks vom Rind  
Zarte Spare Ribs, Grillbratwurst, Bardierte Schweinemedallions,  
Zwiebelringe in Backteig, Shrimps-Spieße  
hausgemachte Salsa Mexicana, Guacamole, Bohnen im Speckmantel  
Pommes frites, Baguette*



**Dessertplatte:**

*Kuchenvariationen*

*Tiramisu*

38,00 €