

BUFFETAUSWAHL

Unsere Buffets sind buchbar ab 30 Erwachsenen.

bootshaus
RESTAURANT – EVENTS

0621-3247767

event@bootshaus.net
www.bootshaus.net

Unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Da unsere Produkte frisch zubereitet werden, behalten wir uns vor, unsere Buffets der Saison und der jeweiligen Personenanzahl anzupassen. Speisenänderungen können bis 14 Tage vor der Veranstaltung durch uns vorgenommen werden.
Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten berücksichtigen wir gerne separat, ist eventuell mit einem Aufpreis verbunden. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir individuelle Menüs und Buffets neu kalkulieren müssen und der Preis von den hier aufgeführten Preisen abweichen kann.

BUFFETAUSWAHL

BUFFET I

VORSPEISE

| Knackige Blattsalate mit bootshaus-Hausdressing, Kirschtomaten und Juliennegemüse

| Ofenfrisches Baguette

oder (einheitlich für alle zu wählen)

| Suppe der Saison (siehe letzte Seite)

| Ofenfrisches Baguette

HAUPTGANG

| Tranchen vom Putenbraten mit Geflügel-Weißweinjus und knackigem Gemüse-Slaw

| Veganes rotes Gemüse-Thaicurry mit Minze, Koriander und Sesam

| Reis

| Geröstete Drillingskartoffeln

| Geschwenktes, saisonales Marktgemüse mit Gartenkräutern

DESSERT

| Obstsalat mit Granatapfelkernen und marokkanischer Minze

PREIS PRO PERSON € 44,90

BUFFETAUSWAHL

BUFFET II

VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Vorspeiseplatten in der Mitte des Tisches

| Bresaola – luftgetrockneter Rinderschinken

| Peperoni in Knoblauchsauce und Blattpetersilie

| Eingelegte Oliven mit Citrusaromen

| Sonnengetrocknete Tomaten und Kapernäpfel mit italienischen Kräutern

| Caprese – Tomate und Mozzarella mit Aceto Balsamico

| Gegrillte, marinierte Pilze

| Marinierter Rucola

| Mediterraner Dip

| Rote Bete Falafel – gebackenes Kichererbsenbällchen mit Rote Bete Crunch

| Ofenfrisches Baguette

oder (einheitlich für alle zu wählen)

| Suppe der Saison (siehe letzte Seite)

| Ofenfrisches Baguette

SALATSTATION

| Knackige Blattsalate mit bootshaus-Hausdressing, Kirschtomaten und Juliennegemüse

HAUPTGANG

| Kleine gegrillte Putensteaks in Kräuter-Buttersauce

| Ricotta-Spinat-Tortellini mit Frischkäsesauce und Blattspinat

| Geschwenktes, saisonales Marktgemüse mit Gartenkräutern

| Knuspriges Kartoffelgratin mit Bergkäse

DESSERT

| Obstsalat mit Granatapfelkernen und marokkanischer Minze

| Mousse au Chocolat – cremiges Schokoladenmousse von heller und dunkler belgischer Kuvertüre

PREIS PRO PERSON € 49,90

BUFFETAUSWAHL

BUFFET III

VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Vorspeiseplatten in der Mitte des Tisches

| Bresaola – luftgetrockneter Rinderschinken

| Peperoni in Knoblauchsauce und Blattpetersilie

| Eingelegte Oliven mit Citrusaromen

| Sonnengetrocknete Tomaten und Kapernäpfel mit italienischen Kräutern

| Caprese – Tomate und Mozzarella mit Aceto Balsamico

| Gegrillte, marinierte Pilze

| Marinierter Rucola

| Mediterraner Dip

| Rote Bete Falafel – gebackenes Kichererbsenbällchen mit Rote Bete Crunch

| Ofenfrisches Baguette

oder (einheitlich für alle zu wählen)

| Suppe der Saison (siehe letzte Seite)

| Ofenfrisches Baguette

SALATSTATION

| Knackige Blattsalate mit bootshaus-Hausdressing, Kirschtomaten und Juliennegemüse

HAUPTGANG

| Zarter Kalbsbraten in mediterraner Kalbsjus mit getrockneten Tomaten, Artischocken und Oliven

| Im Ofen gegartes Lachsfilet in Kräutersauce

| Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung in cremiger Tomaten-Burratasauce

| In Butter geschwenkte Tagliatelle

| Gedämpftes, grünes Gemüse im Gewürzsud

DESSERT

| Obstsalat mit Granatapfelkernen und marokkanischer Minze

| Cremiges Tiramisu mit feinherbem Kakaopulver

PREIS PRO PERSON € 55,90

BUFFETAUSWAHL

SUPPEN DER SAISON

Januar bis März

Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Blattpetersilie

April bis Juni

Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und Schnittlauch

Juli bis September

Blumenkohlcremesuppe mit gebackenem Blumenkohlröschen

Oktober bis November

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl

Dezember

Waldpilzsuppe mit gebratenen Waldpilzen und Schnittlauchöl