

Angebot

Restaurant / Saal (Stand Jan.2022)

Brunch-Buffer

30,00 € / Pers. ohne Kaffee und Getränke

39,00 € / Pers. incl. Kaffee oder Tee, Saftbar
mit Orangensaft, Multivitaminsaft, 1 Glas Sekt

Kalt

Wurst- und Schinkenplatten, Käseaufschnitt,
Räucherlachs, Forellenfilets, Krabben,
Verschiedene Salate
Marmelade, Honig,
Quark, Müsli, Cornflakes, Milch
Brot, Brötchen, Croissants, Butter

Warm

Rührei, Knuspriger Speck
Geschnetzeltes von der Putenbrust mit Champignons in Rahm
dazu Bandnudeln und Salatbuffet

Dessert

Obstsalat, Mousse au Chocolat, Joghurt mit Früchten

Altdeutsches Bauernbuffet

39,00 € / Pers.

Kalt:

Kalter Schweinerückenbraten mit Sc. Remoulade
Frisches Mett mit Zwiebeln
Westfäl. Schinken- und Mettwurstplatte
Lachs und Forelle mit Sahnemeerrettich
Salatbuffet,
Brot, Butter, Schmalz

Warm:

Ragout vom Wildschwein aus eigener Jagd mit Semmelknödeln
Kemnader Spießbraten mit Zwiebeln und Senf gefüllt
dazu Röstkartoffeln und Gemüse vom Markt

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesauce
Obstsalat mit Kirschwasser
Bayerische Crème

Italienisches Buffet

48,00 € / Pers.

Antipasti:

Ital. Landschinken mit Rucola und Parmesan
 Gemüse-Antipasti, marinierte Champignons
 eingelegte Tintenfische und Sardinen
 Vitello Tonnato,
 Gefüllte Paprika und Pepperoni mit Frischkäse
 Coppa mit Rucolasalat und Parmesan

Warm:

Tagliatelle mit Scampi
 Fusili al arrabiata (vegan)
 Gebratenes Fischfilet auf mediterranem Gemüse
 Piccata von der Putenbrust auf Tomatenspaghetti
 Involtini (Gefüllte Kalbsröllchen) mit Rosmarinkartoffeln

Fromaggi:

Italienische Käseauswahl

Dolci:

Pannacotta mit Fruchtsauce, Tiramisu, Cappuccinocreme

Kalt-Warmes Buffet „Haus Kemnade“ 55,00 €

Am Tisch serviert:

Kemnader Festtagsüppchen (Kraftbrühe mit Einlage)
 oder andere Suppe nach Wunsch und Saison

Am Buffet:

Kalt:

Roastbeef „rosa“ mit Sc. Remoulade
 Krabbencocktail
 Variation vom hausgeräucherten Lachs und Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
 Melone mit Ital. Landschinken
 Tomaten mit Mozzarella
 Blattsalat der Saison, 2 Dressings
 Brot und Butter

Warm:

Medaillons vom Schweinefilet mit Pfefferrahm
 Gebratene Lachsmedaillons auf Blattspinat à la crème mit Kartoffeln
 Ragout vom heimischen Wild
 Marktfrische Gemüse, gratinierte Kartoffeln, Spätzle

Dessert:

Mascarponecreme mit Himbeermark
 Mousse au Chocolat
 Käseauswahl
 Brotkorb

Diese Pauschale gilt für eine Veranstaltungsdauer von 8 Stunden und beinhaltet die folgend aufgeführten Speisen und Getränke.
Danach werden die weiteren Getränke einzeln nach Verbrauch berechnet.

Zum Empfang

Sekt / Orange

Mineralwasser

Getränke-Angebot

Fiege Pils, Alt

Fiege alkoholfrei

Weizenbier, Weizen alkoholfrei

Apfelsaft, Orangensaft

Afri Cola, Afri Cola zuckerfrei, Bluna Orange / Zitrone

Hauswein weiß (Weißburgunder trocken)

Hauswein rot (Spätburgunder trocken)

Mineralwasser

Ramazotti, Williamsbirnenbrand

Kaffee, Cappuccino, Espresso

Speisen: „Buffet Haus Kernade“

Am Tisch serviert:

Kemnader Festtagssüppchen (Kraftbrühe mit Einlage)
oder andere Suppe nach Wunsch und Saison

Am Buffet:**Kalt:**

Roastbeef „rosa“ mit Sc. Remoulade

Krabbencocktail

Variation vom hausgeräucherten Lachs und Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Melone mit Ital. Landschinken

Tomaten mit Mozzarella

Blattsalat der Saison, 2 Dressings

Brot und Butter

Warm:

Medaillons vom Schweinefilet mit Pfefferrahm

Ragout vom heimischen Wild

Gebratene Lachsmedaillons auf Blattspinat à la crème mit Kartoffeln

Marktfrische Gemüse, gratinierte Kartoffeln, Spätzle

Dessert:

Mascarponecreme mit Himbeermark

Mousse au Chocolat

Käseauswahl

Brotkorb

Bei allen Veranstaltungen die über 24.°° Uhr hinausgehen, fällt (ab 24.00) ein Nachtzuschlag pro Stunde und Mitarbeiter in Höhe von 20.-€ an.
max. Veranstaltungsdauer ist bis 3.00 Uhr.