



HAUS KEMNADE

RESTAURANT · VERANSTALTUNGEN · CATERING

BÜFFETS

Angebot Restaurant / Saal (Stand Jan. 2024)

Brunch-Buffer

34,90 € / Pers. ohne Kaffee und Getränke

**43,90 € / 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

45,90 € / 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

56,90 € / 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, Cappuccinocrema

Kalt-Warmes Buffet „Haus Kemnade“

62,90 € / Pers.

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
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

Fest-Pauschale

109,90 € / Pers.

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 KEMNADE“

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 Lachs und Forellenfilet mit Honig-Senf-Dill-Sauce

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.ºº Uhr hinausgehen, fällt (ab 24.00) ein Nachtzuschlag pro Stunde und Mitarbeiter in Höhe von 25.-€ an.
max. Veranstaltungsdauer ist bis 3.00 Uhr.