

BÜFFET IDEEN

... Kalt & Warm

... Einfach mal reinschauen

... Individuelle Gestaltungsmöglichkeiten



ALTE POST SUPPENKONZEPT

GULASCHSUPPE „ UNGARISCHE ART „

Rindfleisch , Zwiebel , Paprika , Kartoffeln 500 ml 6,50 €

BERGISCHE KARTOFFELSUPPE

Vegetarisch oder mit Mettwurst & Speck 500 ml 5,00 €

SCNIBBELBOHNENEINTOPF

Grüne Bohnen , Rindfleisch , Kartoffel , Bohnenkraut 500 ml 5,00 €

WINTERKESSEL

Gemüseintopf mit Kartoffelwürfel/Kassler 500 ml 5,00€

HOCHZEITSSUPPE

Rindfleisch , Maultaschen , Flädle , Klößchen , Ei 500 ml 5,00 €

RUSTIKALE BOHNENSUPPE

Bohnen (Kidney , weisse , grüne ,) Hack , Tomaten 500 ml 5,00 €

CREME VON WALDPILZEN

Champignons , Pfifferling , Steinpilze , Spätzle 500 ml 5,50 €

TOMATENSUPPE

Kräutersahne , Reis 500 ml 5,00 €

CURRYSUPPE

Geflügel , Thai Curry , Gemüse , Kokosmilch 500 ml 5,50 €

... Alte Post Suppen Trio

Wählen Sie 3 Suppen ... pro Person 500ml 6,50 €

Inklusive Brotkorb , Kunststoffschalen , Löffel , Servietten , Gastro - Wärmebehälter

BÜFFET IDEEN

... Kalt & Warm

... Einfach mal reinschauen

... Individuelle Gestaltungsmöglichkeiten



SCHMIDT´ZEL BÜFFET

SCHWEINESCHNITZEL

PUTENSCHNITZEL IN MANDELKRUSTE

HÄHNCHEN „ CORDON BLEU „

PUTENSCHNITZEL

Blattspinat & Mozzarella überbacken

*

PILZRAHMSAUCE

PAPRIKASAUCE

CURRY – FRÜCHTE – SAUCE

ZWIEBEL – PFEFFER – SAUCE

KARTOFFELGRATIN

REIS

KARTOFFELKROKETTEN

SALATBÜFFET

2 Dressing

KAISERGEMÜSE

*

DESSERT ALLERLEI im Glas

18,50 €

BÜFFET IDEEN

... Kalt & Warm

... Einfach mal reinschauen

... Individuelle Gestaltungsmöglichkeiten



BÜFFET 1.

KUTSCHERBRATEN

mit Zwiebeln & Speck gefüllter Schweinebraten aus dem Schmortopf

PUTENOBERKEULE

würzige Pilzpfanne , Kräuterrahmsauce

Speckkartoffel , Spätzle

Salatbüffet & Rosenkohl

*

DESSERT

18,90 €

BÜFFET 2.

SCHWEINEROULADE

mit Rauchfleisch & Käse gefüllt , Pfeffersauce

GEFLÜGELPFANNE „ JARDIN „

Mediterranes Pfannengemüse

Schnibbelskuchen , Reis

Salatcocktail & Lauchquiche

*

DESSERT

18,50 €

BÜFFET IDEEN

... Kalt & Warm

... Einfach mal reinschauen

... Individuelle Gestaltungsmöglichkeiten

BÜFFET 3 .

DAS BESTE VON DER GANS

Brust & Keule

SCHWEINERÜCKEN

Kräuter – Pilz – Kruste

HIRSCHGULASCH

Rotweinsauce

Semmelknödel , Spätzle , Schupfnudeln

Marktsalate , Apfelrotkohl

*

DESSERT

28,50 €

BÜFFET 4.

SCHWEINESTEAK „ STRINDBERG „

Paprika , Pfefferbeeren , Schinken Senfcreme überbacken

PUTENBRUST „ MADELEINE „

Mandelkruste , Curryrahm , Preiselbeeren

Kartoffelkroketten , Bandnudeln

Salatbüffet & Broccoli

*

DESSERT

19,50 €

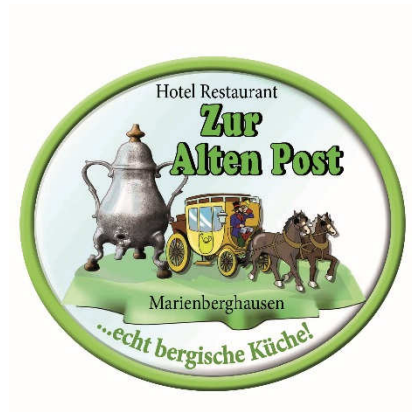


BÜFFET IDEEN

... Kalt & Warm

... Einfach mal reinschauen

... Individuelle Gestaltungsmöglichkeiten



BÜFFET 5.

DICKE BOHNEN mit Gekochter Speck , Mettenden
PUTENRAGOUT „ BERGISCHE ART „
mit Mettwurst & Speck in Sauerrahmsauce

SAUERBRATEN vom Rind

Rotwein – Rosinen – Sauce

Reibekuchen , Spätzle , Speckkartoffel

Salatbuffet

*

DESSERT

19,90 €

BÜFFET 6.

SCHINKENBRATEN

gepökelt & geräuchert , Zwiebelsauce

HÄHNCHENBRUST

Gemüse – Senf – Sauce

WILDGESCHNETZLTES

Kirsch – Pfeffer – Sauce

Bergischer Kartoffelsalat , Knödel , Reis

Salatbuffet , Rotkohl

*

DESSERT

21,80 €

BÜFFET IDEEN

... Kalt & Warm

... Einfach mal reinschauen

... Individuelle Gestaltungsmöglichkeiten

BÜFFET 7.

KRÄUTERBRATEN

Schweinerücken im Kräutermantel

GEFLÜGEL WOK

mit Gemüsestreifen in Curry – Kokos – Sauce

WILDRAHMGULASCH

mit Waldpilzen in Sauerrahmsauce

gebackene Kartoffelscheiben , Spätzle , Reis

Salatbüffet & Bayrischkraut

*

DESSERT

22,50 €

BÜFFET 8.

SCHWEINERAGOUT „ MARENGO „

HIRSCHKEULE

Rotwein – Balsamico – Sauce , Quittenchutney

GEFLÜGELBRUST « FORSTMEISTER «

Kräuter – Pilz – Füllung

Spätzle , Kartoffelrösti , Bratkartoffel

Marktsalate & Gemüse

*

DESSERT

22,50 €

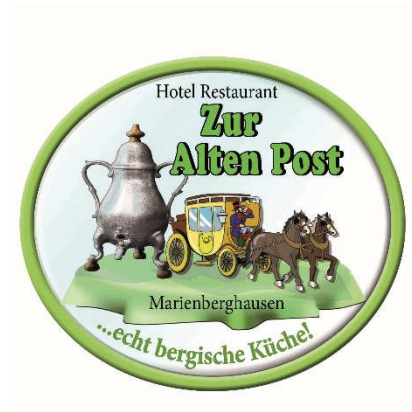


BÜFFET IDEEN

... Kalt & Warm

... Einfach mal reinschauen

... Individuelle Gestaltungsmöglichkeiten



BÜFFET 9.

HÄHNCHENROULADE „ FLORENTINE

Gefüllt mit Blattspinat , Tomatensauce

LAMMKEULE „ PROVENCALE „

SCHWEINEGESCHNETZELTES „ ZÜRICHER ART „

mit Waldpilzen in Sauerrahmsauce

Backkartoffel , Bandnudeln , Gnocchi

Salatbuffet & Speckbohnenbündchen

*

DESSERT

21,90 €

BÜFFET 10.

SCHÄUFERLE

Schweineschulter in der Kruste , jus

ZWIEBELROSTBRATEN

Rinderschmorsteaks aus der Hüfte , Jus, Zwiebel

PUTENBRUST „ BOMBAY „

Früchte in Curryrahm

Bechamelkartoffel , Reis , Kartoffelplätzchen , Salatbuffet & Gemüsebouquet

*

DESSERT

21,50 €

BÜFFET IDEEN

... Kalt & Warm

... Einfach mal reinschauen

... Individuelle Gestaltungsmöglichkeiten



PARTY BÜFFET KONZEPT

1 SCHEIBE KUTSCHERBRATEN	3,50 €
Schweinebraten mit Zwiebeln u. Speck aus dem Schmortopf	
1 SCHEIBE SPIESSBRATEN	3,50 €
1 SCHEIBE KRUSTENBRATEN	3,50 €
1 SCHWEINESCHNITZEL (PUTENSCHNITZEL)	2,50 €
1 SCHEIBE KASSLER	3,00 €
1 FRIKADELLE	1,60 €
1 HÄHNCHEN CORDON BLEU	3,00 €
1 PORTION RINDERGULASCHTOPF	6,50 €
1 MINI HAXE 180G	2,50 €
1 PORTION PUTENKEULE aus dem Ofen , Pilzsauce	3,50 €
1 SCHEIBE KRÄUTERBRATEN aus der Schweineschulter	3,00 €
1 PORTION HIRSCHGULASCH	8,50 €

BEILAGEN , kalt :

BERGISCHER KARTOFFELSALAT

BAYRISCHER KARTOFFELSALAT

NUDELSALAT

ITALIENISCHER NUDELSALAT

KRAUTSALAT

ROHKOSTSALAT & DRESSING

SALATPORTION 3,50 €

BEILAGEN WARM :

SPÄTZLE

NUDELN

SCHINKEN – SAHNE – NUDELN

NUDELAUFLAUF

KARTOFFELGRATIN

WARMER KARTOFFELSALAT

KARTOFFELPFANNE

KARTOFFELPÜREE

SCHUPFNUDEL – KRAUT – PFANNE

KARTOFFEL – MÖHREN TOPF

SAUERKRAUT

BAYRISCHKRAUT

ROTKOHL

GRÜNKOHL

BEILAGEN PORTION 3,50 €

LIEFERSERVICE :

GESCHIRR (Teller , Gabel , Messer) p.P. 0,90 €

SERVIETTE

TRANSPORT & BÜFFETGERÄTE

SERVIERBESTECK

LIEFERUNG – ABHOLUNG – REINIGUNG

BÜFFET IDEEN

... Kalt & Warm

... Einfach mal reinschauen

... Individuelle Gestaltungsmöglichkeiten



70 er BÜFFET

GEFÜLLTE EIER

GEFÜLLTE TOMATEN

SPARGELRÖLLCHEN

METT IGEL

KLEINE SCHWEINESCHNITZEL

KLEINE FRIKADELLEN

GRIEBENSCHMALZ

KRÄUTERBUTTER

BERGISCHER KARTOFFELSALAT

NUDELSALAT

BAYRISCHER WURSTSALAT

GEFLÜGELSALAT

HERINGSSALAT

WALLDORFSALAT

TEUFELSSALAT

ROHKOSTSALATE & DRESSING

BROTKORB

1 x MENÜTELLER

1 x BESTECK (Messer , Gabel)

INKLUSIVE REINIGUNG

p.P. 16,50 €