



# BUFFETVORSCHLÄGE

## — ALM —



# AMERIKANISCHES BUFFET

## Kalte Gerichte

### Chicken-Fingers

Hähnchen mit Cornflakes paniert, Curry-Dip

### Wraps

mit Salat, Thunfisch, Gemüse und Frischkäse

### Caesar´s Style Salad

Eisbergsalat mit Cream-Dressing,  
ital. Hartkäse und Kochschinken

### Coleslaw mit Smokey-Mayo

Krautsalat mit Mais, Apfel, Möhren

## Warme Gerichte

### Beef – Brisket

Mit Cider und BBQ-Rub geräucherte Ochsenbrust  
in seiner Räuchersaftsoße

### Pulled Pork

16 h geräucherte Schweineschulter BBQ-Soße, Salat

## Beilagen

### Mac & Cheese

Makkaroni mit Käse überbacken

### Wedges

Gewürzte Kartoffelecken

### Baked Beans in Tomatensoße

## Dessert

### Brownies

Stücke vom dunklen Schokoladenkuchen mit Cream-Topping

### Apple Pie

Würfel vom gedeckten Apfelkuchen mit Zimt

**Preis pro Person: 30,50 €**



# ITALIA BUFFET

## Vorspeisen

### Pasta & Salsiccia

Penne-Nudeln mit Tomaten-Dressing und gebratene italienische Wurst

### Insalata mista

Verschiedene Blattsalate mit Cream Dressing  
Gemüsestreifen, Schinken und Käse

Tomate Mozzarella  
mit Rucola, Balsamico

## Hauptgerichte

### Piccata

Schnitzel aus dem Schweinerücken in Ei-Parmesanhülle  
mit Nebbiolo-Jus

### Polpette

Hackfleischbällchen in fruchtiger Tomatensoße

## Beilagen

### Pasta

Cremige Orangen-Polenta

## Dessert

### Tiramisu

Panna cotta mit Fruchtsoßen

**Preis pro Person: 31,50 €**





# ASIA BUFFET

---

## Vorspeisen

Gebackene Hähnchen-Kugeln  
mit Chicken-Chili Dip

Glasnudelsalat & gebackene Ente  
mit Gemüse und Sesam

Mini-Gemüse - Frühlingsrollen  
mit Soja-Dipp

Chinakohl-Möhren- Salat  
mit Mango-Dressing

## Hauptgerichte

Streifen von der Hähnchenbrust  
in süß-sauer Soße

Chop-Suey vom Schwein  
mit Sprossen, Pilzen und Bambus

## Beilagen

Duftreis

Mi-Nudeln

## Dessert

Joghurt Passionsfrucht Lassi

Früchte in Ingwer-Marinade

**Preis pro Person: 30,50 €**



# PFÄLZER BUFFET

## Vorspeisen

(auf Platten und Schüsseln angerichtet)

Kalter Krustenbraten mit Radieschen und Schnittlauch  
in Meerrettich-Apfel-Senf Marinade

Rindfleischsalat  
mit Zwiebeln, Paprika und Essiggurken

Weinberg-Schmaus  
mit Winzerkäse und Salami geröstete Brotwürfel, Salatgurke, Traube

## Hauptgerichte

Dornfelder Landgulasch  
mit Paprika und Zwiebeln

Grillschinken in Trester-Soße  
auf geschmortem Gartengemüse

Leberknödel in brauner Speck-Soße  
auf Apfel-Sauerkraut

## Beilagen

Geschmelzte Petersilien-Kartoffeln

Semmelknödel

## Dessert

Vanille-Creme  
mit Fruchtsoßen

Schoko - Kuchen  
mit Kirschen

**Preis pro Person: 30,50 €**



# BAYRISCHES BUFFET

---

## Brauhausalat

Erdäpfel-, Radi-, Kraut- und Paradeiser-Salat

## Kalter Bier-Krustenbraten

mit Apfeldressing, Kren & Senf

## Backhendel

Paniert – gebackene Hähnchenflügel  
mit würzigem Mayo-Dip

## Fleischplanzerln

Kleine Frikadellen mit Essiggurken  
und Radieschen

## Weißwurst

mit süßem Senf und Brezeln

## Mini-Grillhaxe

Krautsalat und Kartoffelpüree

## Dessert

Warmer Apfelstrudel

mit Vanillesoße

**Preis pro Person: 28,50 €**



# FESTLICHES BUFFET

---

## Vorspeisen

Forellenfilet  
mit Gurke und Tomaten

Räucherlachs  
mit Orangen-Senf-Soße

Schinkenröllchen  
aus geräuchertem Kochschinken  
mit Spargel

Tafelspitz  
in Apfel-Vinaigrette

Quiche  
aus frischem Gartengemüse mit Bergkäse

## Hauptgerichte

Tranchen aus dem Schweinefilet  
mit Pfefferrahmsoße

Rinderbuglende  
in Burgunder-Bratensoße

## Beilagen

Gemüseplatte

Spätzle

Kartoffelgratin

## Dessert

Schokoladen-Mousse

Creme brûlée

**Preis pro Person: 35,00 €**



# SCHNITZEL BUFFET

## Vorspeisen

Blattsalat mit dreierlei Dressings

Möhrensalat

Rotkohlsalat

Bohnensalat

Korb mit frischem Baguette

## Hauptgericht

Panierte Schnitzel vom Schweinerücken

## Beilagen

Pommes

Kroketten

## Soßen zur Auswahl

( 2 Soßen zur Auswahl )

Champignonrahmsöße

Jägersöße

Paprikasöße

Pfeffersöße

**Preis pro Person: 24,50 €**





## **ABWEICHEND ZU UNSEREN GÜLTIGEN AGB'S:**

Der Mietpreis inkl. Endreinigung beträgt 150,00 €

Die Preise verstehen sich Brutto pro Person.

Die Buffetvorschläge sind ab 40 Personen bestellbar.

Ab 0:00 Uhr fällt eine Nachtpauschale von 125,00€ pro angefangener Stunde an.  
(Nur nach vorheriger Absprache)

Kinder zahlen bis 11 Jahren die Hälfte des Buffetpreises.

10 Tage vor der Veranstaltung, muss die Personenzahl schriftlich bestätigt sein  
(per Email: [info@wof-zw.de](mailto:info@wof-zw.de))

Änderungen und Austausch von Gerichten innerhalb der Buffets oder  
anderen, nicht aufgeführten Gerichten, berechnen wir  
mit 2,50€ pro Person vorbehaltlich einer  
Nachkalkulation des Wareneinsatzes

### **Stornierungsbedingungen:**

Kostenfreie Stornierung bis 15 Tage vor Veranstaltungstermin

14 Tage vor Veranstaltungstermin 50% des Buffetpreises

7 Tage vor Veranstaltungstermin 100 % des Buffetpreises

### **Zahlungsbedingungen:**

Die Bezahlung erfolgt am Veranstaltungstag in bar oder per EC/Kreditkarte

