

# Buffet "Bayern"

Geräucherte Bachforelle mit Sahnemeerrettich  
Fleischwurst mit Zwiebelmarinade und Gartenkräutern  
Kalter Schweinebraten mit Radieschen-Vinaigrette  
Würziger Obazda (bayerische Käsespezialität mit Paprika)  
Kartoffel-Lauch-Salat  
Eiersalat mit Gewürzgurken und Pfefferschrot  
Bayrischer Weißkrautsalat mit Speck und Kümmel  
Frische Rohkostsalate mit dreierlei Dressings  
Ofenfrische Semmel und Laugenbrezel  
mit Salzbuttermilch und Griebenschmalz

\*\*\*

Leberknödelsuppe

\*\*\*

Knuspriger Spanferkelbraten frisch aus dem Rohr  
mit Dunkelbiersauce, Wirsing in Rahm  
und Petersilienkartoffeln

Allgäuer Käsespätzle  
mit goldgelben Röstzwiebeln

Rahmschwammerl  
mit Semmelknödeln (vegetarisch)

Leberkäse vom Brett  
mit Ananas-Sauerkraut und Stampfkartoffeln

\*\*\*

Bayerische Crème mit Beerensauce  
Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Topfenschaum mit Birnenkompott  
Zwetschkuchen mit Schlagsahne

Pro Person (3 Hauptgänge) 42,00 €  
Pro Person (4 Hauptgänge) 45,00 €  
(ab 30 Personen)

# Regionales Heimat- und Genuss-Buffer

*Geräuchertes aus Fluss und Meer  
Pfeffer-, Zwiebelmakrele und geräucherter Lachs mit Dillsensauce  
Spargelsalat mit Tomaten-Vinaigrette  
und Kochschinkenstreifen  
Kleine Party-Schnitzel und Mettwurstchen mit zweierlei Senf  
Putenbrustfilets mit frischen Früchten garniert  
Würzige Frikadellen mit Senfgurken  
Frische Rohkostplatte mit dreierlei Dressings  
Farmersalat mit Karotten  
Kartoffel-Lauch-Salat  
Körner-, Roggen- und Kürbisbrot mit Salzbutter*

\*\*\*

*Gulaschsuppe mit Paprika und Tomatenwürfeln*

\*\*\*

*Jungschwein-Rücken am Stück mit Rahmsauce,  
Gemüseauswahl mit Hollandaise und Kartoffel-Gratin*

*Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsahnesauce,  
Bouillon-Kartoffeln und Roter Bete*

*Zartes Butterfischfilet in Weißweinsauce  
mit Blattspinat und Kräuter-Reis*

\*\*\*

*Zitronencreme*

*Welfenspeise*

*Rote Grütze mit Vanillesauce*

*Omas Schokopudding mit Mandelsplitter*

*Pro Person (2 Hauptgänge) 41,50 €*

*Pro Person (3 Hauptgänge) 45,50 €*

*(ab 30 Personen)*

# *Buffet Madrid*

*Spanischer Serranoschinken mit sonnengereifter Melone  
Manchegokäse mit eingelegten Tomaten  
Paprikasalami auf rustikalem Holzbrett  
„Albondigas“ - Fleischbällchen in pikanter Tomatensauce  
„Escabeche“ - Doradenfilet mit Oliven, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch  
Apfel-Fenchelsalat  
Hirtensalat mit Oliven  
Gartenfrische Rohkostsalate mit drei Dressings  
Baguette mit Aioli und Knoblauchbutter*

\*\*\*

*Geschmorte Lammkeule in Brandysauce mit Mandelbrokkoli  
und Meersalzkartoffeln  
Garnelenspieß mit Gemüse und Aioli  
Original Paella mit Safranreis,  
Hühnchen, Fischspezialitäten und Erbsen*

\*\*\*

*Spanische Schokoladentorte  
Frischer Obstsalat  
Crema Catalana  
Marinierte Melone mit Minze*

*Pro Person 42,00 €  
(ab 30 Personen)*

# *Buffet Neapel*

*Auswahl an hausgemachten Antipasti  
von Zucchini, Paprika, Pilzen und Auberginen  
eingelegte Peperoni und Kräuteroliven  
Melonenschiffchen à la Bergamo mit italienischem Landschinken  
Mailänder Salami mit würzigen Gurkchen  
Bruschetta mit Parmesanblättern  
Variation von frischen knackigen Salaten  
dazu reichen wir Kräuter- und Balsamico-Dressing  
Italienischer Nudelsalat mit Erbsen und Schinken-Streifen  
Mediterraner Kartoffelsalat  
Gratinierter Ziegenkäse*

\*\*\*

*Minestrone*

\*\*\*

*Kalbsbäckchenragout mit Paprika, Kirschtomaten  
und frittierter Petersilie dazu Butter-Nudeln  
Geschnetztes vom Schwein in Pinot-Grigio-Weißweinsauce  
mit Mandelbrokkoli und gegrillter Polentaschnitte  
Vegetarische Spinat-Lasagne mit Knoblauch und Käse überbacken  
Linguine mit Pistazien und Scampi*

\*\*\*

*Panna Cotta mit Himbeermark  
Stracciatella-Mousse  
Prosecco-Crème mit Cantuccini  
Schokomousse*

*Pro Person 44,00 €  
(ab 30 Personen)*

# *Winzerin Buffet*

*Barschfilet in einer milden Rieslingmarinade  
Putenbrustmedaillons mit Früchten garniert  
Pfälzer Leberwurst, Blutwurst und Schwartenmagen  
Handkäs mit Musik*

*Salatbuffet aus der Ingelheimer Rhein-Ebene  
Gurken-, Kraut-, Rettich-, Radieschen- und Karottensalat  
sowie Blattsalate mit verschiedenen Dressings, Kräutern,  
gehacktem Ei, Speck und Brotwürfeln  
Brotauswahl mit gesalzener Butter*

\*\*\*

*Rheinisches Kartoffelrahmsüppchen  
mit Apfel*

\*\*\*

*Pfälzer Spießbraten mit Specksauce  
dazu Rahmwirsing und Kartoffelgratin*

*Rhein-Hessischer Entenbraten mit Traubensauce  
dazu Apfel-Rotkohl und Semmelknödel*

*Zander mit Rieslingsauce, Blattspinat und Petersilienkartoffeln*

\*\*\*

*Weinschaumcrème mit Birnen-Vanilleragout  
Mousse vom Weinbergpfirsich  
Pfälzer Apfelstrudel mit Vanillesauce*

*Pro Person (2 Hauptgänge) 42,00 €*

*Pro Person (3 Hauptgänge) 48,00 €*

*(ab 30 Personen)*

# *Verlobungs-Bufferet*

*Geräuchertes und gebeiztes aus Fluss und Meer  
Lachs, Forelle, Makrele mit Senf-Dillsauce und Sahnemeerrettich  
Zweierlei Atlantik-Shrimps:  
Klassisch und mediterran  
Bressaola und gratinierter Ziegenkäse mit Feldsalat  
Rasa gebratene Tranchen vom Schweinefilet mit Paprikamark  
Buntes Salatbuffet der Saison mit zweierlei Dressings  
Korb mit verschiedenen Brot- und Buttersorten*

\*\*\*

*Zitronengras-Apfelcrèmesuppe  
mit vegetarischer Frühlingsrolle*

\*\*\*

*Geschmorter Kalbsbraten mit Pfifferlingssauce,  
Vichykarotten und gratinierten Kartoffelscheiben in Sahne*

*Maishähnchenbrust in Apfel-Calvadosrahm  
mit Mandelbrokkoli und Kräuterspätzle*

*Saltimbocca vom Zander und Lachs, Rieslingsauce,  
Gemüwestreifen und Petersilien-Kartoffeln*

\*\*\*

*After Eight Mousse mit Zartbitterschokolade  
Cocos Mousse mit Batida de Coco  
Frischer Obstsalat mit Vanillesauce  
Rotweinformousse mit Hippengebäck*

*2 Hauptgerichte pro Person 44,00 €  
3 Hauptgerichte pro Person 47,00 €*

# *Spezialitäten Buffet aus dem Périgord*

*Französische Fleischpastete mit Sauce Cumberland  
Schwarzbrottaler mit Entenleber*

*Lachs im Ganzen pochiert mit Pommery-Senfsauce  
Fischterrinerie mit Kräutersauce*

*Französische Maishähnchenbrust in Aromaten gebraten  
und Roquefortdip*

*Rosa gebratenes Rindfleisch an Sauce Tatar  
Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings  
Baguette und Salzbutte*

\*\*\*

*Würzige Zwiebelsuppe mit Käse-Croûtons*

\*\*\*

*Rinderbraten nach Art des Périgord  
mit Trüffeln, Petersilie, Rosmarin in Madeirasauce,  
grünen Böhnchen, Blumenkohl, feinen Erbsen  
und Kartoffelkroketten*

*Wolfsbarschfilet gebraten auf Gemüsestreifen mit Pernodsauce  
mit gegrillten Austernpilzen und Kräuterquark  
wilder und weißer Reis,  
kleine Meersalzkartoffeln*

\*\*\*

*Weißer und brauner Schokoladenmousse  
Erdbeercreme mit Kirschwasser  
Gestürzte Karamellcreme  
Schokoladentörtchen mit Grand-Manier-Sauce*

*Pro Person 45,00 €  
(ab 30 Personen)*

# *Schlemmer-Buffer*

*Lachsvariationen mit Kräuterschmand  
Garnelen im Knuspermantel mit Knoblauchdip  
Lammällchen mit Schafskäsefüllung und roter Pestosauce  
Parmaschinken auf Wassermelone und Mandel  
Bruschetta mit Parmesan gratiniert  
Verschiedene frische und angemachte Salate  
mit zweierlei Dressings  
Diverse Brotspezialitäten mit Kräuterbutter*

\*\*\*

*Tomatencremesuppe mit „Hendrick’s Gin“ verfeinert  
und Sahnehaube*

\*\*\*

*Roastbeef am Stück gebraten, Rotwein-Schalottensauce,  
Speckbohnen und Kartoffelgratin*

*Zanderstreifen in Butter gebraten mit Gemüserauten,  
Noilly Prat Sauce, wilder und weißer Reis*

*Gebratene Entenbrust mit Pfefferrahm  
Champignon-Blumenkohlgemüse und Pfannenkartoffeln  
oder*

*Linguine mit Kalbsgeschnetzeltem in  
Trüffelrahm und grünem Spargel*

\*\*\*

*Crémiges Bourbon Vanilleeis mit frischen Früchten  
Orangenmousse mit Pistazien  
Himbeercreme mit Schokotopping*

*2 Hauptgerichte pro Person 50,00 €  
3 Hauptgerichte pro Person 53,00 €  
(ab 30 Personen)*

# Buffet Bella Roma

*Antipasti: gefülltes Gemüse mit Frischkäse  
Coppa mit Galiamelone  
Mozzarella mit Tomate und Balsamicoreduktion  
Mailänder Salami mit Steinpilzvinaigrette  
Lachsfilet mit Kräutern und Grappa gebeizt  
Tortellinisalat in Käsesauce mit Gemüsestreifen  
Spirelligemüsesalat in Kräutervinaigrette  
Jahreszeitliches Salatbuffet mit dreierlei Dressings  
Hausgebackenes Hefebrot mit Pecorino*

\*\*\*\*\*

*Paprikacrèmesuppe*

\*\*\*\*\*

*Puten-Piccata an Tomatensauce  
mit Mandelbrokkoli und Tagliatelle  
Saltimbocca vom Schweinefilet mit Salbeisauce  
Meersalzkartoffeln  
Gebackene Lachsschnitte mit Chili und Rosmarin  
an Peperonata und Kräuterrisotto*

\*\*\*\*\*

*Cappuccinocrème mit Cantuccini  
Stracciatellamousse mit Amarettini  
Tiramisu  
Mascarpone-Limonen Crème*

*Pro Person 45,00 €  
(ab 30 Personen)*

# *Buffet „Am Stadtpark“*

*Variation von geräuchertem, gebeiztem und pochiertem Lachs*

*Eismeergarnelen mit Cocktailsauce*

*Ananasschiffchen mit Geflügelsalat und frischer Ananas*

*Matjesvariation „Am Stadtpark“*

*Schweinebraten mit Back-Pflaume gefüllt*

*Parmaschinken mit Melone*

*Röllchen von der Putenbrust mit Waldorfsalat*

*Reichhaltige Salatauswahl mit dreierlei Dressings*

*Brotkorb mit Butter*

\*\*\*\*\*

*Festtagssuppe*

\*\*\*\*\*

*Schweinefilet-Medaillons in Champignonrahmsauce  
mit glacierten Karotten und Kartoffelkroketten*

*Saltimbocca von der Pute mit Jus,  
Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln*

*Zarte Lachschnitte in Weißweinsauce  
mit Blattspinat und Basmatireis*

\*\*\*\*\*

*Eisbombe „à la Traumschiff“  
mit Feuerwerk und frischem Obstsalat  
oder*

*Dessert-Auswahl:*

*Weiß und braune Mousse*

*Schokobrunnen mit frischen Früchten*

*Windbeutel mit Zwetschgen-Kompott*

*Crème Karamell*

*bei 2 Hauptgerichten pro Person 45,00 €*

*bei 3 Hauptgerichten pro Person 48,00 €*

*(ab 30 Personen)*

*Internationale Käseauswahl*

*8,50 € pro Person*

# *Pasta Buffet*

*Gebratene Garnelen mit Paprika in Olivenöl  
Prosciutto Cotto, Bressaola Rukola  
Meeresfrüchtesalat mit Pulpo, Muscheln, Shrimps  
in Kräuteröl  
Gratinierter Ziegenkäse mit Tomatensugo  
Lachsmedaillons mit Pesto Genovese mariniert  
Gorgonzola mit Rotweinreduktion und Birne*

\*\*\*\*\*

*Rinderkraftbrühe Brodo mit Tortellini*

\*\*\*\*\*

*Tagliatelle mit Austernpilzen, Kirschtomaten und Lachsfilet  
Spaghetti aglio e olio  
Tortellini a la Panna mit Schinken Sahnesauce  
Penne in scharfer Arrabbiatasauce*

\*\*\*\*\*

*Latte Macchiatomousse im Glas  
Mascarponecrème mit Limone verfeinert  
Panna-Cotta im Glas mit Fruchtmark  
Fruchtcocktail mit Amarettolikör*

*pro Person 37,00 €  
(ab 30 Personen)*

# Grillbuffet

*Gegrilltes Gemüse mit Aioli*

*Tomate-Mozzarella, Eismeergarnelen mit Früchten  
und Limonen-Joghurtsauce*

*Zweierlei Bruschetta mit Tomaten und Oliven*

*Buntes Salatbuffet „Am Stadtpark“  
mit Blattsalaten und verschiedenen Dressings,  
dazu Kartoffelsalat und Cole Slaw-Salat  
Baguette mit Butter*

\*\*\*

*Auswahl von marinierten Steaks vom Grill*

- *Rinderhüftsteak*
- *Schweinenackensteak*
- *Putensteak*
- *Rostbratwurst*
- *Lachsfilet in Folie*
- *Garnelen-Gemüsespieß*

*dazu verschiedene Grillsaucen und Kräuterbutter*

*Beilagen: Champignonköpfe, Maiskolben, Grilltomaten,  
Baked Potatoes, Kartoffelwedges und Rosmarin-Kartoffelspieß*

\*\*\*

*Eisstation mit Eisspezialitäten  
nach Ihrer Wahl  
mit dreierlei Fruchtsaucen*

*Pro Person 43,00 €  
(ab 30 Personen)*

# *Buffet Düsseldorf*

*Ganz gefüllte Lachsforelle garniert mit Sahne-Meerrettich  
und Flusskrebsschwänzen*

*Marinierter Thunfisch an Wasabi-Kräutercreme*

*Black Tiger Garnelen mit Chili und Knoblauch gebraten  
an Balsamico-Schalottenkonfit*

*Roastbeef rosa gebraten und Remouladensauce*

*Melone mit mild geräuchertem Schinken*

*Minireibekuchen mit Entenbrust und Quitten-Chutney*

*Bunte Salatkomposition an Joghurt-Kräuter dressing und Tomatenvinaigrette  
mit Croûtons und verschiedenen Sprossen*

\*\*\*

*Hummersahnesüppchen mit Nordseekrabben*

\*\*\*\*

*Rinderfilet im Ganzen gebraten in Portweinjus  
mit Speckbohnenbündchen und Dauphine Kartoffeln*

*Tagliarini mit gebratenen Scampi, Zwiebellauch,  
Trüffelsahnesauce, Parmesankäse*

*Seezungenröllchen auf Champagnerschaum  
mit tournierten Zucchini und Kräutergnocchi*

\*\*\*\*

*Französische Käseauswahl mit Brot, Butter,  
Partybrötchen und Feigensenf  
Champagnercreme mit karamellisierten Kirschen  
Nougat Lasagne  
Frischer Obstsalat*

*Pro Person 59,00 €  
(ab 50 Personen)*

# *Buffet Palmengarten*

*Gebratene Pimentos mit Champignons und Meersalz  
Geräucherter Rinderschinken an Orangenfilets  
Gemüse Quichewürfel mit Ziegenkäse und Crème Fraîche  
Hähnchenmedaillons auf indonesischem Gemüsesalat mit Currycrème  
Garnelenspieße und Dorsch im Wirsingblatt mit Gurken-Senfkorndip  
Verschiedene frische und angemachte Salate mit zweierlei Dressings*

\*\*\*\*\*

*Fenchelcrème mit Pastis*

\*\*\*\*\*

*Rib-Eye Steak am Buffet tranchiert mit geräucherter Paprikasauce,  
Kartoffelgratin und Ofengemüse  
Schweinefilet mit Rotweinjus,  
Perlzwiebeln und grünen Bohnen, dazu Kroketten  
Gebratenes Forellenfilet auf Knoblauchspinat  
mit konfierten Tomaten und kleinen Pfannenkartoffeln*

\*\*\*\*\*

*Aprikosenmousse im Gläschen  
Biscoffcrème mit Erdbeermark  
Himbeercrème mit Schokosplittern  
Schokoladen-Brownies mit Dessertsauce*

*Pro Person 47,00 €  
(ab 30 Personen)*

# *Westfälisches Buffet*

*Ziegenkäse auf Linsensalat mit Gemüsestreifen,  
Petersilie und Aprikosenschmand  
Rohes Bauernschinken mit Blut- und Leberwurst mit Perlgraupensalat  
Geräuchertes Forellenfilet und Matjes mit roter Zwiebel und Preiselbeersahne  
Rosa gebratenes Rindfleisch mit Remoulade,  
mariniertem Sellerie und Feldsalat  
Kasslerbraten auf Spitzkohlsalat mit Backpflaumen -Senfcrème  
Buffet von frisch angemachten Salaten  
Brotkorb von verschiedenen Roggen- und Weizen-Brot  
mit Butter und Schmalz*

\*\*\*\*\*

*Rinderkraftbrühe mit Einlage*

\*\*\*\*\*

*Kalbsbällchen in feiner Zitronen-Kapernsauce,  
Salzkartoffeln und Gewürzgurke  
Rinderrouladen klassisch gefüllt mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen  
Dicke Bohnen mit Mettwurst und Kassler  
in Sahnesauce mit Speck und Zwiebel  
Kabeljaufilet mit Petersiliensauce, Butterreis und Karottengemüse*

\*\*\*\*\*

*Quarkspeise mit Erdbeermark  
Herrencreme mit Rum und Kirschen  
Milchreis „Trauttmansdorff“ mit Früchten  
Schokoladenpudding mit Vanillesauce und Mandeln*

*Pro Person 43,00 €  
(ab 30 Personen)*

# *Buffet Feinschmecker*

*Französische Flugentenbrust mit gebratener Essigpflaume und Ackersalat  
Variation von der geräucherten Makrele mit Spitzkohlsalat und Karotte  
Grüner Spargel mit spanischem Manchego und Kräuteroliven  
Rindfleisch mit geräuchertem Paprikamark und Endiviensalat  
Garnelenspieße mit Cocktaildressing und Früchten garniert  
Reichhaltiges Buffet von Blatt- und Rohkostsalaten mit zwei Dressings  
Gemischter Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter*

\*\*\*\*\*

*Artischockencrèmesuppe  
mit Petersilie und Knoblauch*

\*\*\*\*\*

*Maishähnchenbrust mit Cassissauce, glasierten Karotten und Kroketten  
Iberico-Schweinelendchen mit Rotwein-Rosmarinsauce,  
Zucchinigemüse und Kartoffelgratin mit Käse überbacken  
Doradenfilet mit wildem Brokkoli, Weißweinsauce und Pfannenkartoffeln  
Gegrillter Hallumi-Käse auf roter Zwiebel mit Zweierlei von der Erbse*

\*\*\*\*\*

*Karamelltörtchen iberische Art  
Krokantcrème mit Mangosauce  
Weißes Schokoladenmousse mit Orangengelée*

*Pro Person 47,00 €  
(ab 30 Personen)*

# *Buffet Mailand*

*Verschieden herzhaft gefüllte Blätterteigkissen Linsen Spinat und Lachs  
Tramezzini vom Räucherlachs und gebratene Sardinen  
mit fruchtiger Feigencreme und Ruccolasalat  
Parmaschinken mit Grissini, kalter Galiamelone und Melonenkugeln  
Mozzarella auf Tomaten-Knoblauchragout mit Basilikum  
Rosa gegrilltes Rindfleisch mit Balsamicocrème und Grana Padanospänen  
Gegrilltes und gefülltes Anti-Pasti-Gemüse mit Aioli  
Verschiedene frische Blattsalate mit Hausdressing  
Stangenbrot mit Knoblauch und Kräutercreme*

\*\*\*\*\*

*Tomaten-Mozzarellacrèmesuppe*

\*\*\*\*\*

*Schweinelendchen mit Prosciutto Cotto und Pesto Genovese gefüllt,  
Pinot Grigiosauce und weißen Bandnudeln  
Kalbsbraten „Milanese“ in Tomaten-Gemüsesauce mit Safranrisotto  
Wolfsbarschfilet in Zitronen-Kapernsauce mit Fregola Sarda und Auberginen  
Pilzlasagne mit Käse überbacken*

\*\*\*\*\*

*Honig-Mandelcrème  
Tiramisu vom Nougat mit Haselnüssen  
Zabaglione creme mit Früchten  
Mascarpone-Zitronencreme*

*Pro Person 44,00 €  
(ab 30 Personen)*

# *Brunch im Restaurant Riepe*

*Jeden Sonntag von  
12.00 – 14.30 Uhr*

*Kleiner Frühstücksteil*

\*\*\*\*\*

*Suppe*

\*\*\*\*\*

*Blattsalate mit diversen Dressings  
und angemachte Salate*

\*\*\*\*\*

*Deliziose kalte Vorspeisen*

\*\*\*\*\*

*Individuelle warme Gerichte mit Beilagen*

\*\*\*\*\*

*Auswahlreiches Dessertbuffet*

\*\*\*\*\*

*Kaffee und Tee*

**Preis pro Person 31,50 € (Stand Dezember 2025)**

*(Kinder 0-3 Jahre kostenfrei,  
4-12 Jahre halber Preis)*