



# Buffetvorschlag I.

## **Vorspeisen**

Fein geräucherte Räucherfischplatte mit Preiselbeerensahne  
Honig süße Galia Melone mit luftgetrockneten Schinken  
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto  
Salatbuffet der Saison mit Dressings zur Wahl  
Hausgebackenes Brot mit Aufstrichen

## **Hauptgänge**

Saftiger Bergischer Krustenbraten in der Malzbiersauce  
Geschnetzeltes von der Poularde in Kräuterrahm  
Kartoffelgratin, grüne Bandnudeln  
Gemüseauswahl der Saison

## **Dessert**

Warmer Bergischer Brotpudding mit heißen Kirschen  
Bayrische Kreme mit Himbeerensauce  
Frische Obstspalten

**32,50 Euro pro Person**

D- 51491 Overath - Immekeppel  
Tel: 02204 -97 55 0  
[www.haus-thal.de](http://www.haus-thal.de)    [info@haus-thal.de](mailto:info@haus-thal.de)



# Buffetvorschlag II.

## **Vorspeisen**

Triologie vom Lachs mit passenden Dipp  
Schweinefiletmedaillons mit Backpflaumen gefüllt  
Variationen vom Holländischen Matjes  
Kalbsfleisch-Parma Röllchen mit feiner Marsalacreme gefüllt  
Salatbuffet der Saison mit Dressings zur Wahl  
Hausgebackenes Brot mit Aufstrichen

## **Hauptgänge**

Burgunderbraten mit Scharlottenjus  
Bergischer Krustenbraten in der Malzbiersauce  
Ganzer Lachs an Rieslingsauce  
Kartoffelgratin, Eierspätzle, Kräuterreis  
Gemüseauswahl der Saison

## **Dessert**

Rote Grütze mit Vanillesauce, Mousse au chocolate,  
Brandteig mit diversen Cremes gefüllt  
Eisbombe mit Feuerwerk & heißen Kirschen  
Käseauswahl

**39,00 Euro pro Person**



# Buffetvorschlag III.

## **Vorspeisen**

Bergische Bachforelle Terrine mit Limonensahne  
Marinierter Tafelspitz an Kirschtomaten  
Rosa Roastbeef mit Sauce Remoularde  
Hausgebeizter Lachs, Matjes in verschiedenen Arten,  
Marinierter Fluß-Krebsschwänze mit feiner Cocktailsauce  
Kleines Spannferkel, Italienisches Gemüse  
Salatbuffet der Saison mit Dressings zur Wahl  
Hausgebackenes Brot mit Aufstrichen

## **Hauptgänge**

Argent. Rinderfiletmedaillons in roter Pfeffersauce  
Mais-Poulardenbrüstchen nach Züricher Art  
Gebratene Edelfische in Safransauce auf schwarzen Nudeln  
Kartoffelgratin, Eierspätzle, Kräuterreis  
Gemüseauswahl der Saison

## **Dessert**

Mango-Orangen-Schokoladen Törtchen,  
Dunkles Tiramisu, Limonenmousse mit Kiwi & Kumquat Salat  
Frz. Käseplatte

**49,50 Euro pro Person**

D- 51491 Overath - Immekeppel  
Tel: 02204 -97 55 0  
[www.haus-thal.de](http://www.haus-thal.de) [info@haus-thal.de](mailto:info@haus-thal.de)

# Buffetvorschlag IV.

Mediterranes Buffet

## *Vorspeisen*

Vitello Tonnato (Kalbsfleisch mit Thunfischsauce)  
Süße Honigmelone mit Parmaschinken  
Räucherfischplatte  
(Lachs, Forellenmousse, Forellen, geräucherte Fischarten)  
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum Vinaigrette  
Eingelegte Gemüse in nativem Olivenöl  
Frischer Rucola mit Steinpilz - Vinaigrette & Parmesanhobeln  
Sommerliches Salatbuffet mit Dressings zur Wahl  
Hausgebackenes Chiabatta mit Ajoli, Salzbutte

## *Hauptgänge*

Saltin Bocca á la romana (Kalbsschnitel mit Salbei gebraten)  
Osso Bucco (Kalbshaxenscheiben mit Röstgemüse geschmort)  
Seezungenfilets in Safranrahm auf schwarzen Nudeln,  
Gemüserisotto, gebackene Rosmarinkartoffeln,  
Gemüseauswahl der Saison

## *Dessert*

Hausgemachtes Tiramisu,  
Creme von Pino Grigio & Barolo,  
Frische Ananas-Spalten mit Zabayone  
Pana Cotta

pro Person 37,00 €