

# Menü- und Buffetvorschläge



**Spürbar  
willkommen**

# Herzlich willkommen!

## **Liebe Gäste,**

wir freuen uns, dass Sie Ihre Veranstaltung in unserem Haus durchführen möchten und danken für das damit verbundene Vertrauen. Unser Ziel ist es, Ihren hohen Ansprüchen gerecht zu werden.

Zu einer gelungenen Feier oder Festlichkeit gehört selbstverständlich auch das passende Menü.

Unser Küchenteam verwöhnt Sie gerne mit einer reichhaltigen Auswahl an saisonalen und regionalen, frisch für Sie zubereiteten Spezialitäten.

Für Ihr Menü oder Buffet können Sie aus einer Vielzahl an Suppen, Hauptgerichten und Desserts wählen.

In dieser Bankettmappe haben wir einige Vorschläge für Sie zusammengestellt.

Für Ihre Veranstaltung oder Feier gestalten wir auch gerne gemeinsam mit unserer Küchenleitung eine passende Auswahl und wählen gemeinsam mit Ihnen aus unseren Vorschlägen das perfekte Menü aus.

Auch individuelle Wünsche setzt unser Küchenteam auf Ihre Bedürfnisse angepasst um, damit Ihre Feier bei uns ein unvergessliches Erlebnis wird.

Ob Familienfeier wie Hochzeit oder Erstkommunion, Tagung oder ein ganz anderes Event – für Ihre Feier und Veranstaltung sind Sie bei uns jederzeit **„Spürbar willkommen!“**.

Ihr Küchenteam



# Menüvorschläge

## Menü 1 ab 10 Personen auch als Buffet möglich

Rinderkraftbrühe mit Flädle

Gefüllter Schweinerückenbraten  
mit Mischgemüse und Kartoffelplätzchen

Rote Grütze mit Vanillesauce

18,90 € p. P.

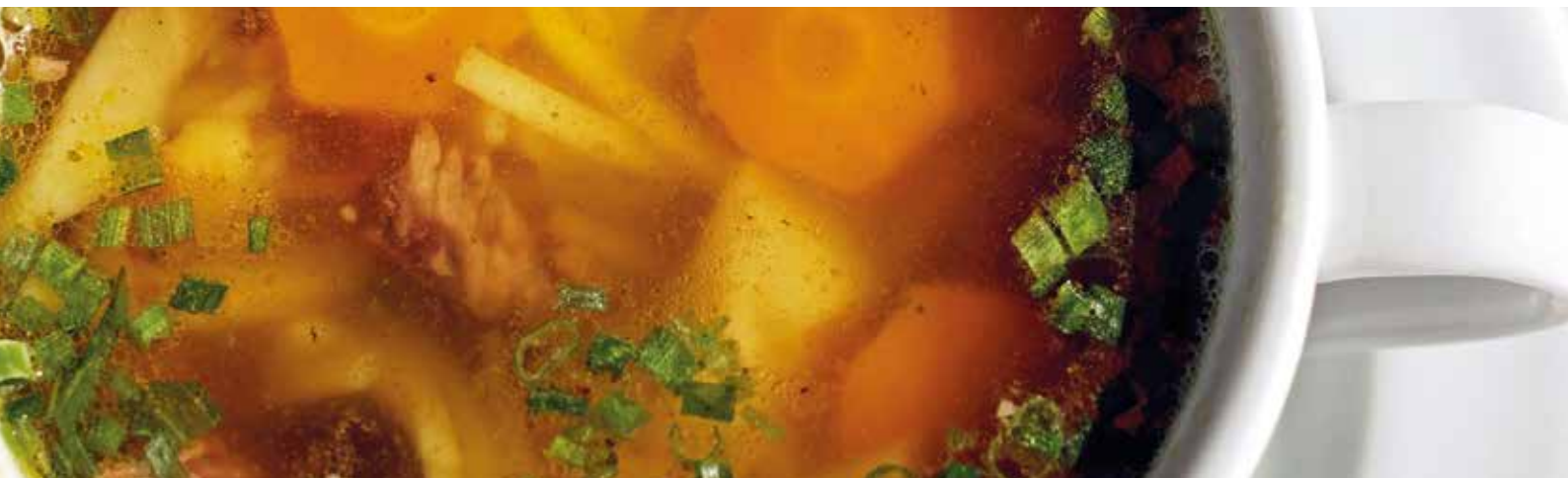
## Menü 2 ab 10 Personen auch als Buffet möglich

Kräutercremesuppe mit Röstbrotwürfeln

Schweinerückenmedaillons  
mit Mozzarella und Tomaten überbacken  
Zucchini Gemüse und Risotto

Vanillecreme mit Erdbeersauce

18,90 € p. P.



## Menü 3 ab 10 Personen auch als Buffet möglich

Rahmsuppe vom Staudensellerie

Schweinefiletmedaillons in der Mandelkruste  
auf Holundersauce mit Kartoffelkroketten

Salate der Saison

Vanilleparfait mit frischen Früchten

27,90 € p. P.

## Menü 4 ab 10 Personen auch als Buffet möglich

Kartoffelrahmsuppe

Putenmedaillons in Champignon-Estragonsauce  
mit glasierten Karotten und grünen Bandnudeln

Dunstbirne mit Vanilleeis

29,50 € p. P.



# Menüvorschläge

## Menü 5 ab 10 Personen auch als Buffet möglich

Geflügelkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Kräuterklößchen

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Butterspätzle  
Salate der Saison

Apfelstrudel mit Vanilleeis

31,20 € p. P.

## Menü 6 ab 10 Personen auch als Buffet möglich

Lauchcremesuppe mit Räucherlachsstreifen

Gebratene Rehkeule in Preiselbeersauce  
mit Rosenkohl und Mandelkroketten

Helle und dunkle Schokoladenmousse  
mit frischen Früchten

33,50 € p. P.



## Menü 7 ab 10 Personen auch als Buffet möglich

Tomatenkraftbrühe mit Quark-Basilikumnocken

Gedämpfte Lachsschnitte auf Wurzelgemüse in Dill-Senfsauce  
mit Butterkartoffeln  
verschiedene Blattsalate

Windbeutel mit Mokka-creme

35,20 € p. P.

## Menü 8 ab 10 Personen auch als Buffet möglich

Rahmsuppe von Zuckerschoten

Lammrückenfilet unter der Kräuterkruste  
mit Ratatouille und Kartoffelplätzchen

Salat von gemischten Früchten  
mit Weinschaum

37,30 € p. P.



# Buffet 1 ab 25 Personen

Passierte Kartoffelsuppe mit Majoran

Variation von Räucherfischen

Roastbeef mit Essiggemüse und Remouladensauce

Schwarzwälder Schinken mit Melone

Diverse Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Krautsalat, Tomatensalat, Karottensalat, Gurkensalat

Auswahl von frischem Brot und Brötchen

Hähnchenbrustfilet in Champignonrahmsauce

Glasierter Schweinerücken in Pfeffersauce

Gemüseauswahl

Butterspätzle, Kartoffelgratin

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse von heller und dunkler Schokolade

39,50 € p. P.



# Buffet 2 ab 25 Personen

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen

Gekochter Tafelspitz in Kräutervinaigrette  
Gebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

Diverse Blattsalate mit verschiedenen Dressings  
Krautsalat, Tomatensalat, Gurkensalat, Karottensalat

Auswahl von frischem Brot und Brötchen

Kalbsrückensteak mit Sauce béarnaise  
Gedämpfte Lachsmedaillons in Weißweinsauce  
Gemüseauswahl  
Kartoffelgratin  
Butterreis

Bayrische Vanillecreme mit Erdbeerpüree  
Haselnussmousse

47,50 € p. P.





# Festliches Buffet ab 25 Personen

Blätterteiggebäck zum Empfang

Steinpilzsuppe

Variationen von Räucherfisch (gebeizter Lachs, Forelle, Makrele)

Gebratene, lauwarme Krabben mit Dip

roher Eifler Schinken, Vitello Tonnato

Diverse Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Krautsalat, Tomatensalat, Gurkensalat, Karottensalat

Brotbuffet mit Brotsonne und frischem Baguette

Variationen von Lachs und Zander auf Safranschaum

Schweinefilet mit Mozzarella und Tomaten überbacken

Zürcher Kalbgschnetzeltes,

Roastbeef frisch am Buffet aufgeschnitten mit Sauce béarnaise

Kartoffelgratin, Butterspätzle, Butterkartoffeln,

Kroketten und Pommes frites

Gemüseauswahl, Pilzauswahl

Variation von heller und dunkler Schokoladenmousse,

marinierte Erdbeeren, Biskuit-Rolle und Vanillecreme

59,90 € p. P.



# Grillbuffet „Klassik“ ab 10 Personen

Holzfallersteak vom Schweinenacken

Rostbratwurst

Marinierte Hähnchenbrust

Speckkartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing

Nudelsalat

Hausgemachter Krautsalat

Tomatensalat

Blattsalate der Saison mit Dressing nach Wahl

Senf, Ketchup, BBQ-Sauce, Pfeffersauce

Frische Brötchen

23,70 € p. P.



# Grillbuffet „Würstchen“ ab 10 Personen

Knackige Käsewürstchen  
Original Thüringer Rostbratwurst  
Grobe Mettenden  
Geflügelbratwurst

Speckkartoffelsalat  
Nudelsalat  
Hausgemachter Weißkohlsalat  
Tomatensalat nach Art des Hauses

Blattsalate der Saison mit Dressing nach Wahl  
Senf, Ketchup, BBQ-Sauce, Pfeffersauce  
Frische Brötchen

21,50 € p. P.



# Grillbuffet „Exclusiv“ ab 10 Personen

Holzfällersteak vom Schweinenacken

Marinierte Hähnchenbrust

Marinierter Schweinebauch

Rostbratwurst

Knackige Käsewurstchen

Grillchampignons

Buttermaiskolben

Speckkartoffelsalat

Nudelsalat

Hausgemachter Weißkohlsalat

Tomatensalat nach Art des Hauses

Waldorfsalat

Gurkensalat

Blattsalate der Saison mit Dressing nach Wahl

Senf, Ketchup, BBQ-Sauce, Pfeffersauce

Ofenfrisches Baguette

Obstspieße mit Schokoladensauce

oder Käseplatte mit Trauben

42,90 € p. P.



# Vegetarische Auswahl

Gemüserahmsüppchen „Gärtnerin“  
mit Frischkäsenocken und Kräutern

Apfel-Möhren-Suppe mit Pinienkernen und Sahnehaube

Gefüllte Grilltomate mit Safran-Gemüse-Reis und Mozzarella überbacken

Sauerkraut-Kartoffel-Reibekuchen mit Schnittlauchschild

Valess-Schnitzel mit Sauce béarnaise und geschmortem Lauch  
auf Orangenbett

Gefüllte Zucchini mit Fetakäse auf Tomaten-Concasée

Kartoffelklöße mit Spinatrahm und Champignons überbacken

Tagliatelle mit Knoblauchspinat und Fetakäse

Spaghetti mit Gorgonzolarahm und Parmesan

Champignon-Spätzle-Pfanne mit Kräutern

Grillgemüse „Provenciale“

---

Für unsere vegetarische Auswahl erstellen wir Ihnen,  
abhängig von Ihrer Buffetauswahl und der benötigten Menge,  
gerne ein individuelles Angebot.



# Verschiedenes

## Halbe Brötchen belegt mit

Kochschinken, Schwarzwälder Schinken, diverse Wurstsorten,  
Salami, Schweinemett, diverse Schnittkäsesorten, Camembert

Stück 2,30 €

Roastbeef, Schweinebraten, Räucherlachs, Forellenfilet

Stück 2,60 €

## Canapés

Kochschinken mit Spargel, roher Schinken mit Cornichons  
Roastbeef mit Meerrettich, Camembert mit Weintrauben  
Räucherlachs, Krabbensalat, Schweinemedailon mit Kiwischeibe  
Edelpilz-Käsecreme, Putenmedailon mit Mandarinenfilet

Stück 3,10 €

## Warmer Imbiss

Minipizza, Nürnberger vom Grill, Mini-Hacksteak mit Senf,  
Mini-Frühlingsrolle, Mozzarella-Sticks

p. P. 9,50 €

Gulaschsuppe mit Brötchen

p. P. 5,90 €





Freizeit- und Tagungshotel

Bitburger Straße 21  
D-54673 Neuerburg

Tel. +49 (0) 65 64 96 090  
Fax +49 (0) 65 64 96 09 66

[info@euvea.de](mailto:info@euvea.de)  
[www.euvea.de](http://www.euvea.de)

