



Buffet Classico

Vorspeisen

Brotkorbauswahl mit 3 Brot- und 2 Buttersorten

Räucher- und Gravedlachs mit Honig- Senf- Dillsauce

Rosa Roastbeef mit Remouladensauce und Mixed Pickels

Buffet mit bunten Blattsalaten, Gurken, Radieschen, Croutons und 2 verschiedenen Dressings sowie Mini-Mozarella mit Tomaten und Basilikumpesto

Vorsuppe

Rinderbouillon mit Pfannkuchenstreifen, Gemüsewürfeln und Petersilie

Hauptgerichte

Hähnchenmedaillons in Orangensauce mit geschmortem Wirsinggemüse und

Kartoffel- Lauchgratin

Schweinefiletspitzen in Champignonrahmsauce, Basmatireis und frischem Gemüse der Saison

Filet vom norwegischem Lachs mit Rieslingsauce, frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

Desserts

Frischer Obstsalat mit Tahiti-Vanillesauce

Weißer Schokoladenmousse mit Tonkakirschkompott



Buffet Rustico

Vorspeisen

Brotkorbauswahl mit 3 Brot- und 2 Buttersorten

Westfälische Mettwurst mit Spitzkraut und grüner Paprika

Geräucherter Lachs mit Saiblingskaviar, Feldsalat und Kartoffeldressing

Buffet mit bunten Blattsalaten, Gurken, Radieschen, Croutons und 2 verschiedenen Dressings
sowie Mini-Mozarella mit Tomaten und Basilikumpesto

Vorsuppe

Passierte Kartoffelsuppe mit krossem Speck und Schnittlauch

Hauptgerichte

Poulardenbrust mit frischem Gemüse der Saison, Rosmarinsauce und Röstkartoffeln

Sauerbraten von der irischen Ochsenbacke mit Karottengemüse und Omas Stielmuß-
Kartoffelpüree

Gebratenes Zanderfilet mit Rahmsauerkraut und Petersilienkartoffeln

Desserts

Frisches Obst mit Tahiti-Vanillesauce

Pumpnickelmousse im Weckglas mit Kirschkompott

Panna Cotta mit roter Grütze



Buffet der Äbtissin

Vorspeisen

Brotkorbauswahl mit 3 Brot- und 3 Buttersorten

Vitello Tonnato (Rosa gebr. Kalbstafelspitz, Thunfischsauce und eingelegte Sardellen)

Anti Pasti (gegrillte Auberginen, Balsamicopaprika etc. und mariniertes Schafskäse)

Mild geräucherte Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Buffet mit bunten Blattsalaten, Gurken, Radieschen, Croutons und 2 verschiedenen Dressings sowie Mini-Mozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto

Vorsuppe

Essenz von der Strauchtomate mit Grießklößchen und Kräuteröl

Hauptgerichte

Gebratenes Zanderfilet mit Rieslingsauce, tomatisiertes Fenchelgemüse und Kräuterwildreis

In Rotwein geschmortes Freilandhähnchen mit gebratenen Austernpilzen und Kartoffelgratin

Gebratene Schweinelendchen in Thymianjus, Blumenkohl polnisch und bayrischen Semmelknödel

Vegetarische Gemüselasagne mit gerösteten Walnüssen und Parmesan gratiniert

Desserts

Frischer Obstsalat mit Tahiti-Vanillesauce

Weißer Schokoladenmousse mit Tonkakirschkompott

Kaffee panna cotta mit roter Grütze

Rohmilchkäseauswahl mit Trauben und Feigensenf



Buffet des Fürsten

Vorspeisen

Brotkorbauswahl mit 3 Brot- und 3 Buttersorten

Hausgeräucherter Stremellachs mit Limonen Crème Fraîche

Rote Bete Carpaccio, eingelegter Schafskäse, Balsamicocrème u. Kräutercroûtons

Rosa gebratene Scheiben vom Kalbstafelspitz mit Frankfurter Sauce

Buffet mit bunten Blattsalaten, Gurken, Radieschen, Croutons und 2 verschiedenen Dressings sowie Mini-Mozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto

Vorsuppe

Passierte Kartoffelsuppe mit Knoblauchcroûtons und Schnittlauch

Hauptgerichte

Rosa gebratenes Roastbeef, frisch am Buffet portioniert, mit Sauce Béarnaise,

frischem Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

Filet vom norwegischem Lachs mit Safransauce, Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

Geschmortes Ochsenbäckchen mit Vichykarotten und fränkischen Serviettenknödel

Penne all` Arrabiata mit Basilikumpesto und gehobeltem Parmesan

Desserts

Frisches Obst mit Tahiti-Vanillesauce und gerösteten Nüssen

American Cheesecake im Glas, rote Grütze und Schokobutterstreusel

Tiramisu von Erdbeeren, Pistazien und Kaffee

Rohmilchkäseauswahl mit Trauben und Feigensenf



Buffet Mediterraneo

Vorspeisen

Brotkorbauswahl mit 4 Brot- und 3 Buttersorten

In Olivenöl confiertes Lachsfilet mit Balsamicogemüse (Zucchini, Paprika, Aubergine)

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Thunfischsauce und geschmorten Cherrytomaten

Gegrillte Black Tiger Gambasspieße mit Aioli und Knoblauchbrot

Anti Pasti (gegrillte Auberginen, Balsamicopaprika etc. und mariniertes Schafskäse)

Buffet mit bunten Blattsalaten, Gurken, Radieschen, Croutons und 2 verschiedenen Dressings sowie Mini-Mozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto

Vorsuppen

Essenz von der Strauchtomate mit Grießklößchen und Kräuteröl

Rinderbouillon mit Pfannkuchenstreifen, Gemüsewürfeln und Petersilie

Hauptgerichte

In Rosmarin geschmorte Salzwiesen Lammhaxe mit Ratatouille und Kartoffelgratin

Piccata vom Seelachs mit pikanter Tomatensauce, Auberginentatar und Linguine

Lasagne von Spinat und Ricotta mit roter Paprika und gehobeltem Parmesan

Rosa gebratenes Roastbeef, frisch am Buffet portioniert, mit Pfeffersauce und Sauce Béarnaise, Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

Desserts

Frisches Obst mit Tahiti-Vanillesauce und gerösteten Nüssen

Pistazienmousse mit Orangengelée und Schokoladenspänen

Espressocrème mit Gewürzitrone und frischer Minze

Taleggio (ital. Weichkäse) mit Feigenkompott und Grissinis



Buffet Premium

Vorspeisen

Brotkorbauswahl mit 5 Brot- und 4 Buttersorten

Serranoschinken mit Princessböhnchensalat

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce

Garnelencocktail mit grünem Spargel und Orangenfilets

Räucher- und Gravedlachs mit Meerrettich und Honig- Dill- Senfsauce

Buffet mit bunten Blattsalaten, Gurken, Radieschen, Croutons und 2 verschiedenen Dressings sowie Mini-Mozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto

Vorsuppen

Rinderbouillon mit Pfannkuchenstreifen, Gemüsewürfeln und Petersilie

Essenz von der Strauchtomate mit Grießklößchen und Kräuteröl

Hauptgerichte

Argentinisches Roastbeef, frisch am Buffet portioniert, mit Pfeffersauce und

Sauce Béarnaise, Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

Edelfischvariation mit Safransauce, Blattspinat und Kräuterwildreis

Jungschweinfilet in Cognacsauce und Rosmarinkartoffeln

Gebratenes norwegisches Lachsfilet mit Ratatouille und Kräutergnocchis

Linguine aus dem Parmesanlaib frisch am Buffet zubereitet, mit Rucola, Cherrytomaten und gerösteten Pinienkernen

Desserts

Frisches Obst mit Tahiti-Vanillesauce und gerösteten Nüssen

American Cheesecake im Glas mit Schokobutterstreuseln und rote Grütze

3erlei Schokoladenmousse (Weiß, Vollmilch, Edelherb)

Eisbombe „Schloss Borbeck“

Klassisches Tiramisu mit Löffelbisquit und Espresso

Variation von französischem Edelpilz mit Weintrauben und Feigensenf