

BUFFET-ANGEBOTE 2023/24

Hier finden Sie ein paar Vorschläge für unserer Buffet-Zusammenstellungen, die wir Ihnen gerne für Familienfeiern, Geburtstage, Firmenfeiern und weitere Anlässe anbieten. Wir bieten Ihnen im Innenbereich Platz für bis zu 60 Personen und im Sommer auf unserer Gartenterrasse zusätzlich Platz für bis zu 80 Personen.



„FINGER-FOOD“ (ab 10 Personen)

16,90 €/Pers.

Minihackbällchen, Canapé mit Forellenfilet, gefüllte Eier, Vollkorncanapé mit Käse, Röstitaler mit Lachs, Bierknacker, Käsespieße, Käse-/Lachsröllchen, Mozzarellaspieße.

Wildeshauser Rustikale Räuberpfanne

26,90 €/Pers.

verschiedene Fleischsorten (Schwein & Geflügel) aus der Pfanne, mit Champignons und Zwiebeln, Brat- und Salzkartoffeln, gemischtes Gemüse der Saison

Wildeshauser Ratsherrenpfanne

28,90 €/Pers.

verschiedene Fleischsorten (Schwein & Geflügel), z.B. Schweinefilet, Partyschnitzel, Geflügelsteaks, Mettbällchen, Schweinebraten, Brat- und Salzkartoffeln, gemischtes Gemüse der Saison

Wildeshauser Schnitzelpfanne

26,90 €/Pers.

Kleine Lachsschnitzel mit verschiedenen Soßen (Jäger-, Paprikarahm- oder Currysoße), Röst- & Salzkartoffeln und Gemüse der Saison

Wildeshauser Geflügelpfanne

24,90 €/Pers.

mit Hähnchenbrustfilet und Putensteaks mit Pilzen und Zwiebeln, Reis, Salzkartoffeln, gemischtes Gemüse der Saison

„Auszeit-Buffer Nr. 1“ (ab 12 Personen)**16,50 €/Pers.**

Hackfleischlasagne, Schweinelachsschnitzel mit Sauce nach „Zigeuner“- und „Jäger-Art“, Schwenkkartoffeln mit Dipp, knackige Salate mit Dressing, Tomatensalat mit Basilikum, Fladenbrot.

„Auszeit-Buffer Nr. 2“ (ab 15 Personen)**17,50 €/Pers.**

Pangasiusfilet mit Blattspinat, Mini-Putenschnitzel, Kaminbraten, Kartoffelperlen, Butterreis, Rucculasalat mit Parmesan, leichte Gemüseplatte.

„Auszeit-Buffer Nr. 3“ (ab 15 Personen)**19,50 €/Pers.**

Rouladen in brauner Soße, Kasslerbraten, Schweinelendchen in Champignonrahm, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Gemüseplatte, Rotkohl, Mischsalat mit Dressingsauce.

„Auszeit-Buffer Nr. 4“ (ab 15 Personen)**21,50 €/Pers.**

Rinderrouladen "Großmutter's Art", Schweinfilet in Champignonrahm, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Gemüse der Saison, Rohkostsalate mit Dressing, Dessert: Herrencreme, Vanillequark mit Obstsalat.

„Auszeit-Buffer Nr. 5“ (ab 12 Personen)**19,50 €/Pers.**

Schweinelendchen in Champignon-/Rahmsauce, Putenbrust in bunter Pfeffersauce, Spätzle, Kartoffelgratin, Marktgemüse, hausgemachte Salate.

„Auszeit-Buffer Nr. 6“ (ab 12 Personen)**20,50 €/Pers.**

Kaminbraten, Hähnchenbrustfilet in Weißweinsauce, Bratkartoffeln, Butterreis verschiedene hausgemachte Salate, Partybrötchen, Dessert: Rote Grütze mit Vanillesauce, Cremena Heidelberg.

„Auszeit-Buffer Nr. 7“ (ab 15 Personen)**22,50 €/Pers.**

Antipastigemüse, eingelegte Zucchini, eingelegter Fetakäse, gefüllte Minitomaten, gefüllte Oliven, gefüllte Peperoni, Putenfilet in Tomaten Kräutersauce, Cannelloni, Schweinesteak „Sizilien“, Gourmetkartoffeln, Rigatoni in Tomatenrahm, Ratatouille, Mischsalate mit Dressing, Ciabattabrot.

„Auszeit-Buffer Nr. 8“ (ab 15 Personen)**26,50 €/Pers.**

Roastbeef mit Remouladensauce, Fischplatte „à la Lord Nelson“ mit Sahne-Meerrettich, Vitello Tonnato (mariniertes Kalbfleisch mit Thunfischhaube), Datteln im Speckmantel, bunter Sommersalat, Rucculasalat mit Parmesan, Dressing, Spaghettisalat, gefüllte Champignons, gefüllte Minitomaten, Melone mit Parmaschinken, Mozzarella mit Tomaten und Basilikum, Baguettebrot.

„Auszeit-Buffer Nr. 9“ (ab 15 Personen)**27,50 €/Pers.**

Hähnchenschnitzel mit gedünsteten Apfelstücken, Rinderschmorbraten, Lachsfilet auf frischem Gemüsebeet, Vollkornreis, Röstkartoffeln, Gemüseplatte, Farmersalat, bunter Sommersalat, Chinakohl, intern. Käsespiegel, Hackbällchen, Tsatsiki, Brotspezialitäten, Dessert: Sauerrahmcreme mit Himbeerpüree, Schokomousse.

„SAN MARINO“ (ab 15 Personen)**23,50 €/Pers.**

Eingelegte Champignons, eingelegte weiße Bohnen, eingelegte Zucchini, gefüllte Minitomaten, marinierte Auberginen, Antipastigemüse, gefüllte Peperoni, gefüllte Oliven, Schweinerouladen "Venezia", ital. Tortellinis, Ratatouillegemüse, Gourmetkartoffeln, Rohkostsalate mit Dressingsaucen, Ciabattabrot.

„Italienische Nacht“ (ab 25 Personen)**29,50 €/Pers.**

Schweinelendchen in Pestosauce, Hähnchenbrustfilet "Toskana, Cannelloni in Tomatenfond, Kartoffel-Broccoliauflauf, Gourmetkartoffeln, Ratatouillegemüse, Fischplatte "Neptun" mit Aal, Lachs, Forellenfilet und Scampi, Tomatensalat mit Mozzarella, Spaghettisalat, Feldsalat mit Pfifferlingen, intern. Käsespiegel, Ciabattabrötchen, Dessert: Mascapone Trifle, Obstsalat mit Sahne, Panna Cotta

„Auszeit-FEINSCHMECKERBUFFET“ (ab 20 Personen)

28,50 €/Pers.

Entenbrustfilet in Portweinsauce, Schweinefilet in Champignonrahm, Wildschweinbraten in Preiselbeerrahm, gemischte Gemüseplatte, Kartoffelperlen, Bratkartoffeln, Salate mit Dressing, Käsespiegel, Brotspezialitäten, Dessert: Obstsalat mit Sahne, Panna Cotta mit Kirschen.

„SIZILIANISCHER SOMMERTRAUM“ (ab 20 Personen)

29,50 €/Pers.

Vitello Tonnato (Kalbfleisch mariniert mit Thunfischhaube), Lachslasagne mit Blattspinat und Mozzarella überbacken, Rinderbraten "Rosso della Rocca", Hähnchenfilet mit Tomaten-Sherry-Sauce, Röstkartoffeln, Bandnudelpfanne, Ratatouillegemüse, Tomatensalat mit Mozzarella, Rucculasalat mit Parmesan, Käseauswahl fein garniert, Ciabattabrötchen, Dessert: Tiramisu, Obstsalat mit Sahne.

„Auszeit-GRÜNKOHL-Bufferet“ (ab 15 Personen)

21,50 €/Pers.

Kasslerbraten, gestreifter Bauch, Kochmettwurst, Kohlpinkel, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Bratensauce, Grünkohl, Senf.

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesoße	4,50 €/Pers
Zitronencreme	4,50 €/Pers
Mousse au Chocolate	4,80 €/Pers
Tiramisu-Creme	4,80 €/Pers
After-Eight-Creme	4,80 €/Pers

Fragen Sie auch im Frühjahr & Sommer nach unserem Grillbuffet!



Auszeit 
Sport & Wellness

Krandelstraße 15 | 27793 Wildeshausen | 0 4431/ 748 21 00
info@auszeit-wildeshausen.de | www.auszeit-wildeshausen.de