



# BRUCHSEE'S RESTAURANT



## Buffet-Vorschläge

– ab 30 Personen –

Wir zeigen Ihnen einige beispielhafte Buffet-Kreationen.

Selbstverständlich können Sie jedes Gericht austauschen und  
Ihr Buffet nach Ihren Wünschen gestalten.

Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.  
Für Ihre persönliche Beratung vereinbaren Sie bitte  
einen Termin mit uns – damit wir für Sie genügend  
Zeit haben.

Tel. 06252 - 96 00

Wir freuen uns auf Sie!

*IHR TEAM VOM HOTEL AM BRUCHSEE*

## **...Ein Gaumenschmaus zum Sektempfang...**

Unsere verschieden Fingerfood-Arrangements bestehen aus folgender Auswahl und werden mit je drei Stück pro Person serviert.

### **Leicht und Fein**

- ◆ Verschiedenes Blätterteiggebäck
- ◆ Ziegenfrischkäse mit Pumpernickel
- ◆ Belegte Laugenstangen mit Mailänder Salami
- ◆ Mini- Wrap

€ 9,00

### **Mediterrane Variation**

- ◆ Dattel im Speckmantel auf Couscous-Salat
- ◆ Gebratene Riesengarnele auf Seegrassalat
- ◆ Rosa gebratenes Roastbeef und marinierter Zucchini
- ◆ Mini- Bagels

€ 11,00

### **Exklusiv**

- ◆ Scheiben von der Entenbrust mit rotem Zwiebel-Thymian-Confit
- ◆ Geräucherter Schwertfisch auf Süßkartoffel-Püree
- ◆ Mango Hähnchen auf asiatischen Nudeln
- ◆ Laugen-Croissants

€ 13,00



# **Lunchbüffet**

## **nach Wahl des Küchenchefs**

### **Salatbüffet**

verschiedene Blatt- und Rohkostsalate  
mit zweierlei Dressings



### **Tagessuppe**



**Fisch vom Tagesangebot**  
**Fleisch oder Geflügel**  
Gemüseauswahl  
2 Sättigungsbeilagen



### **Dessertbüffet**



Reichlich Brot- und Brötchenauswahl mit Butter

€ 29,00 pro Person  
bereits ab 20 Personen

## Buffet Steinkopf

### Kalt serviert:

Scheiben von rosa gebratener Rinderhüfte mit Remouladensoße  
Geräucherte Putenbrustscheiben mit Currydip  
Rohkostsalate und Kartoffelsalat mediterran  
Couscous Salat  
Nudelsalat  
Blattsalate mit zweierlei Dressings



### Suppe:

Hühnerkraftbrühe  
mit Fadennudeln und Eierstich



### Warm serviert:

Schweinebraten aus dem Gusseisernen mit Honig mariniert  
Gebratenes Zanderfilet mit Kräutersoße

Bohnen und Karottengemüse  
Semmelknödel und körniger Reis



### Dessert:

Mousse au chocolat, Obstsalat  
Rote Grütze mit Vanillesoße  
Hippengebäck



Reichlich Brot- und Brötchenauswahl mit Butter

€ 37,50 pro Person

## Buffet Eckweg

### Kalt serviert:

Scheiben vom rosa gebratenen Rinderrücken mit Remouladensoße  
Schweinebraten mit Ingwer- Curry- Dip  
Kalbsscheiben rosa gebraten, Thunfischsoße, Kapern  
Geräucherte Forellenfilets und Graved Lachs  
mit Meerrettichsahne und Dill - Honigsoße  
Schwarzwälder Rauchschinken mit Melone und Ananas  
Salatvariation von Karotten, Kraut, Kartoffeln und Tomaten  
Blattsalate mit zweierlei Dressings



### Suppe:

Tafelspitzessenz  
mit Klößchen, Eierstich und Kräuterflädle



### Warm serviert:

Gemischte Filetspitzen von Rind und Schwein mit Pariser Pfefferrahmsoße  
Hähnchenbrust an Früchte - Currysoße mit Kokosmilch  
Gebratenes Kingklip- Filet an Crevettensoße  
  
Brokkoli-, Karotten- und Blumenkohlgemüse  
Basmatireis, Schwenkkartoffeln mit Wildkräutern



### Dessert:

Mousse au chocolat, Rote Grütze mit Vanillesoße, Mandelcreme,  
Eis aus der Truhe



Reichlich Brot- und Brötchenauswahl  
mit Butter und Griebenschmalz

€ 43,50 pro Person

## *Italienisches Buffet Mama Rosa*

### Kalt serviert:

Vitello Tonnato  
Parmaschinken mit Honigmelone  
Toscana- Pancetta mit Peperoni  
Auswahl an Antipasti  
(Pilze, Auberginen, Zucchini, Paprika und Artischockenherzen)  
Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum  
Mediterraner Nudelsalat  
Muschelsalat mit Zwiebeln und Knoblauch  
Blattsalate mit Rucola und verschiedene Dressings  
Aceto Balsamico und Olivenöl



### Suppe:

Strauchtomatensuppe mit Ciabattawürfeln



### Warm serviert:

Geschmorte Kalbshüfte an Rosmarin- Rahmsoße  
Piccata von der Hähnchenbrust - Mailänder Art  
Mittelmeer- Wolfsbarsch mit Salbei, Weißweinssoße  
Gebratenes Mediterrangemüse, körniger Reis mit Parmesan  
Buttergnocchi und Penne-Nudeln



### Dessert:

Panna Cotta, Tiramisu, Salat von frischen Früchten  
mit Maraschino und Eistruhe „tri colori“



Brotkorb, Ciabatta und  
mediterrane Brötchen mit Tomate, Peperoni, Oliven und Kräutern

€ 52,00 pro Person

## *Kalt - Warmes Buffet Hemsberg*

### Kalt serviert:

Rosa gebratenes Roastbeef und Kalbshüfte  
Geräucherter Graved Lachs, Räucherforelle  
Shrimpscocktail mit Champignons  
Melone mit Serranoschinken  
Karottensalat mit Tannenhonig  
Tomatensalat mit Olivenöl und Basilikum  
Nudelsalat mit Artischocken  
Cous-Cous- Salat mit Oliven, Tomaten und Paprika  
Remouladensoße, Meerrettichsahne, Cocktailsoße  
Dill-Honig-Soße und Ingwer-Curry-Dip  
Auswahl von Blattsalaten mit Vinaigrette- und Frenchdressing



### Suppe:

Badisches Kräutersüppchen mit Röstbrotwürfeln



### Warm serviert:

Kalbsrücken, am Buffet tranchiert, an Morchelsoße  
Schweinelendchen mit Pariser Pfefferrahmsoße  
Gebratener Durrandlachs in Rieslingsoße  
Blutorangen- Karotten, Zucchini und Romanescoröschen  
Tagliatelle, Löffelspatzen und Kartoffelgratin



### Dessert:

Mousse au chocolat, frischer Obstsalat, Eis aus der Truhe  
Crème brûlée, warme Schattenmorellen  
Vanillesoße, Schlagrahm, Hippengebäck und Schokoküchlein



Baguette, Laugenstangen, Brötchen, Roggenstangen  
Vollkornbrot und Croissants, Butter und Griebenschmalz

€ 57,00 pro Person



BRUCHSEE'S  
RESTAURANT

## Galabuffet

Kalt serviert:

Galia- und Honigmelone mit Parmaschinken und Serranoschinken  
Geräuchertes von Graved Lachs, Stremellachs und Forellenfilet  
Shrimpscocktail  
Rosa gebratener Rinderrücken mit Kräuter-Chili-Dip  
Kalte Kalbsbratenscheiben mit Thunfischsauce und Kapern  
Neuseelandmuschel in der Schale mit Cocktailsauce  
Gegrilltes, mariniertes Gemüse und Pilze  
Auswahl von saisonalen Salaten sowie Blattsalaten  
mit verschiedenen Dressings



Suppe:

Tomatenessenz mit Basilikumklößchen



Warm serviert:

Roastbeef, am Buffet tranchiert, an Portwein-Glace  
Gebratene Barbarie- Entenbrust mit Thymiansoße  
Doradofilet auf der Haut gebraten mit Weißweinsauce  
Pfannengemüse und grünen Bohnen  
Löffelspatzen, Basmatireis



Dessert und Käse:

Tiramisu, Obstplatte, Creme brûlée  
kleine Fruchtetörtchen, Schoko-Rum-Mousse und Eis aus der Truhe  
Auswahl von französischen und italienischen Käseklassikern



Reichlich Brot- und Brötchenauswahl mit Apfel- Griebenschmalz und Butter

€ 62,50 € pro Person

Hotel am Bruchsee GmbH ■ Am Bruchsee 1 ■ 64646 Heppenheim/Bergstrasse  
Tel. (06252) 96 00 ■ Fax: 96 02 50 ■ [info@bruchsee.de](mailto:info@bruchsee.de) ■ [www.bruchsee.de](http://www.bruchsee.de)

Stand: 2019