



Büffet Edergold

(mit höherem vegetarischen Anteil)

€ 23,90

Bunte Antipastiplatte

Nudelsalat mit Pilzen und Gemüse

Frischer Krautsalat mit Mais, Ananas und Balsamico-Essig

Tomate mit Mozzarella

Paprikasalat mit Schafskäse und Zwiebeln

Gefüllte Eier

Frische Spargel- oder Broccolisuppe

Nudeln al dente mit Pesto und Tomatensauce

Deftiger Schweinekrustenbraten, am Buffet aufgeschnitten

Knusprige Poulardenbrust unter einer Kräuterhaube

Kartoffelscheiben im Backofen geröstet, mit Knoblauch-Sauerrahm

Hausgemachtes Kartoffel-Lauch-Gratin

Bunter gewürzter Reis

Käsebrett

Verschiedenes Brot, Brötchen, Brezeln und Kräuterbutter

Frischer Obstsalat

Eistorte

Schokopudding mit Sahne

Wackelpudding mit Waldmeistergeschmack



Büffet Sankt Kilian

€ 26,00

Frischer Krautsalat mit Mais, Ananas und Balsamico-Essig
Bohnensalat mit Schmand
Frische Blattsalate mit verschiedenem Dressing
Fischdelikatessenplatte mit
Räucher- und Graved Lachs
Räucherfischmousse und geräucherter Forelle

Hausmacher Sauerkrautschmandsüppchen, Apfelsuppe Goldmarie
oder frische Spargelcrèmesuppe

Schweinelendchen mit frischen Kräutern in Burgundersauce
dazu Speckpfläumchen
Zarte Hirschkalbskeule mit Pilzen
Williams-Christ-Birne
Hausgemachtes Kartoffel-Lauchgratin
Sesam-Kartoffelplätzchen, nussig im Geschmack
Kaiser-Gemüse

Buntes Käsebrett mit Spießchen, Obst und Weichkäse
Verschiedene Brotsorten

Frischer Obstsalat
oder hausgemachte Rote Grütze
Mousse au chocolat



Büffet Eisenberg

€ 19,80

Waldeckisches Kartoffelschmandsüppchen

Knuspriger, gepökelter Nackenbraten

Geschnetzelte zarte Putenbrust in Pilz-Rahmsauce mit rotem Pfeffer

Saftiges Kartoffel-Lauchgratin

Hausmacher Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Kleine Hackfleischbällchen auf Teufelssauce, scharf gewürzt

Frische Blattsalate

Salat von gelbem, rotem und grünem Paprika

Frischer Krautsalat mit gebratenem Speck und Schmand

Salat von Tomatenscheiben mit Zwiebeln

Nudelsalat mit Pilzen und Gemüse

Halbe gefüllte Eier

Bunte Käsespießchen

Knuspriges Baguette

Bzw. € 24,90

bei zusätzlicher Fischdelikatessenplatte mit

Räucherlachs

Gravad Lachs

Geräucherte Forelle

Matjestatar und Sahnemerrettich



Roland am Rathaus



Büffet Roland am Rathaus

€ 28,80

Waldeckische Festtagssuppe

Frische Salate

Broccolisalat mit Currysahne

Geflügelsalat mit Früchten

Melone

Matjessalat mit Äpfeln und Rote Bete

Räucherlachsplatte

Gefüllte Eier

Gebackene Champignons, dazu scharfer Soja-Dip

Zartes Putenbrustgeschnetzeltes mit frischen Steinchampignons à la crème

Schweinelendchen mit Pfefferrahmsauce

Hirschkalbsbraten mit halber gefüllter Birne

Kartoffelrösti mit Obst und Käse überbacken

Reispilaw (gewürzter Reis mit Rosinen und Mandeln)

Sesam-Kartoffelplätzchen, nussig im Geschmack

Saftiges Kartoffel-Lauch-Gratin

Hausmacher Gemüselasagne mit Pfifferlingen

Käse vom Brett

Brotkorb

Kräuterbutter

helles und dunkles Schokoladenmousse

Rote Grütze mit Vanillesauce

Eistorten



Büffet aus der guten, alten Zeit

Mit Rezepten von „Oma Erna“ Zabel,
geb. Herzog

€ 22,90

Kräftige Rinds-Suppe mit Gemüse und eingerührtem Ei

Gepökelte, gekochte Dicke Rippe
Hausmacher Rindsroulade mit leckerer Sauce
Oma „Ernas“ Hackfleisch-Krautpfanne
Gebratene Blutwurst mit abgeschmelzten Zwiebeln
Hausmacher Weckewerk (in der kalten Jahreszeit)

Weinsauerkraut
Kartoffel-Sahne-Püree
Bandnudeln mit brauner Bröselbutter
Bunte Gartengemüse, dazu Bechamelsauce
Je nach Jahreszeit auch frischer Wirsing oder Schwarzwurzeln mit Schnittlauch

Frische Salate mit Schmanddressing
Grüner Bohnensalat mit Zwiebeln

Kochkäse mit Zwiebeln
Handkäs der Upländer Bauernmolkerei mit Musik
Käse vom Dülfershof

Brotkorb mit
Roggenbaguette und Laugengebäck
dazu Butter von der Upländer Bauernmolkerei

Hausgemachtes Apfelgratin
Arme Ritter mit Vanillesauce
Schokoladenpudding mit Sahne
Wackelpudding mit Waldmeistergeschmack