



HAUS DER UNTERNEHMER

Buffets

Buffet "Hoher Norden"

Kalte Speisen

Räucherlachs^k mit Sahnemeerrettich^{bi} Forellenfilet^k
Krabbensalat^{c,d,g,h,i}
Tomate- Mozzarella^b mit Balsamicodressing
Roastbeef auf Tomaten- Paprika- Vinaigrette^{d,g}
Bunte Markt- und Rohkostsalate mit Joghurt- Dressing^{b,c,d,h,2,8}

Warme Speisen

Norweger Lachssteak^k in rosa Pfeffersauce^{aW, b,d,g,j}
Wild- Patna- Reis^b
Bandnudeln mit frischen Champignons in Sahnesauce^{aW, b,c,d,g,h}
Schweinefiletmedaillons im Speckmantel auf Marsalasauce^{aW,b,14}
Kartoffelgratin^{aW,b,g}
Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise^{b,c}

Dessert & Käse

Mousse au Chocolat^{b,c,e,f}
Obstsalat an Vanillesauce^{b,c}
Käseauswahl^{b,1,2}

Partybrotkorb^{aD,G,H,R,W,b,c,e,l}
Land- und Kräuterbutter^b

43,50 € pro Person

Alle Preise inklusive 19% Mehrwertsteuer.



HAUS DER UNTERNEHMER

Buffets

Buffet "Duisburg"

Kalte Speisen

Rustikale Fischplatte mit
Makrelenhappen^k
Matjes mit Zwiebeln^k
Bratrollmöpfe^k
Gabelrollmöpfe^k
Saftiger Schweinerücken auf Wurzelgemüse^{e d h}
Schinkenröllchen mit Spargel^{8, 14, c, g}
Frische Markt- und Rohkostsalate
mit Vinaigrette-Dressing^{b c d h 2 8 g}

Warme Speisen

Schweinemedallions "Schweizer Art"
Schweinefilet kurz gebraten
mit gerösteten Zwiebeln, Kochschinken und
Käse überbacken und Pilzrahmsauce^{14, a(W), b, e}
Kartoffelgratin^{a(W), b, g}
Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise^{a(W), b, c, g, h}
Hähnchenbrust in Senfkruste auf Bratensauce^{h b a W c g}
Geschmortes Gemüse^g
Butternudeln^{b c}

Dessert- und Käseauswahl

Bayrischcreme mit Himbeermark^{1, b}
Käseauswahl^{1, 2, b}
Brotkorb mit frischen Partybrötchen^{a(W), a(R), a(H), a(G), a(D), b, c, d, e, f, l}
Landbutter^b
Kräuterbutter^b

29,50 € pro Person

Alle Preise inklusive 19% Mehrwertsteuer.



HAUS DER UNTERNEHMER

Buffets

Buffet „Mülheim“

Kalte Speisen

Lachsplatte mit Sahnemeerrettich^{k b i}
Italienischer Rindfleischsalat^{8, g}
Bunter Farfallesalat^{a(W), b, c, d, h}
Kasseler Braten
auf Gemüsesalat^{e d h b}
Zucchinihappen mit Hackfüllung^{b c}

Warme Speisen

Schinken-Sahneschnitzel
zartes Lummerschnitzel mit Kochschinken
in leichter Sahnesauce^{14, a(W), b, d, g}
Poulardenbrust "Florentiner Art"
Poulardenröllchen mit Blattspinat
und Käse gefüllt^{1, 2, a(W), b, g, l}
Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise^{a(W), b, c, g, h}
Butterspätzle^{a(W), b, c}
Kartoffelgratin^{a(W), b, g}

Dessert- und Käseauswahl

Vanille-Frucht-Quark^b
Hausgemachte Mousse au chocolat^{b, c, e, f}

Brotkorb mit frischen Partybrötchen^{a(W), a(R), a(H), a(G), a(D), b, c, d, e, f, l}
Käseauswahl^{1, 2, b}
Landbutter^b
Kräuterbutter^b

31,50 € pro Person

Alle Preise inklusive 19% Mehrwertsteuer.



HAUS DER UNTERNEHMER

Buffets

Buffet "Oberhausen"

Kalte Speisen

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich^{b, k}
Filet von der Bachforelle^k
Krabbensalat^{b, g, h, j}
Tomate-Mozzarella mit Balsamicodressing^{b, g, h}
Marinierte Auberginen
Oliven⁶
Zucchinihappen mit Würzhackfüllung^{b, g, h}
Blattsalate mit Joghurt-Dressing^{b c d h 2 8}

Warme Speisen

Lachssteak in rosa Pfeffersauce^{a(W), b, g, h, k}
Schinkenkrustenbraten auf Zwiebelsauce^{a(W), b, g, h}
Geschnetzeltes von der Putenbrust in Curryrahmsauce mit Ananas^{a(W), b, g, h}
Bandnudeln mit frischen Champignons
in Sahnesauce^{a(W), b, c, g, h}
Kartoffelgratin^{a(W), b, g}
Wild - Patna - Reis^b
Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise^{a(W), b, c, g, h}

Dessert- und Käseauswahl

Hausgemachte Mousse au chocolat^{b, c, e, f}
Obstsalat mit Vanillesauce^b
Käseauswahl^{1, 2, b}
Brotkorb mit frischen Partybrötchen^{a(W), a(R), a(H), a(G), a(D), b, c, d, e, f, l}
Landbutter^b
Kräuterbutter^b

35,50 € pro Person

Alle Preise inklusive 19% Mehrwertsteuer.



HAUS DER UNTERNEHMER

Buffets

Buffet "Gala"

Kalte Speisen

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich^{b, k}
Hausgebeizter Graved Lachs
mit Senf-Dillsauce^{c, d, h, k}
Filet von der Bachforelle^k
Shrimpscocktail in Cognacsauce
Tomate-Mozzarella^b Marinierte Auberginen
Oliven⁶, Zucchinihappen mit Würzhackfüllung^{b, g, h}
Blattsalate mit Joghurt-Dressing^b
Rucolasalat mit Cocktailtomaten und Parmesanspänen^{b, g, h}
Balsamico-Dressing^{g, h}
Sellerie-Apfelsalat mit Walnüssen in Cremedressing^{g e b}

Warme Speisen

Lachssteak in Krebsauce^{k b}
Wild - Patna - Reis^b
Rindshüftgeschnetzeltes in Madeirasauce^{aW b 14}
Rindshüftgeschnetzeltes "Stroganoff"^{b g}
Pfannenspätzle^{a(W), b, c}
Medaillons vom Jungschweinfilet
auf Cremechampignons in Pfeffersauce mit Sauce Mornay überbacken^{b c h g}
Kartoffelgratin^{a(W), b, g}
Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise^{a(W), b, c, g, h}

Käse- und Dessertauswahl

Hausgemachte Mousse au Chocolat^{b, c, e, f}
Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce^b
Obstsalat mit Vanillesauce^b

Käseauswahl^{1, 2, b}
Brotkorb mit frischen Partybrötchen^{a(W), a(R), a(H), a(G), a(D), b, c, d, e, f, l}
Landbutter^b

Kräuterbutter^b

Mitternachtssnacks

Ungarische Gulaschsuppe^{a(W), d, g}
ganze Baguettestange im Körbchen^{a(W), b, d, l}
Pfefferbeißer^{g, h}
Pikante Frikobällchen mit Senf^{a(W), c, g, h}
Blutwursthappen^b
Fleischwursthappen^b

59,50 € pro Person

Alle Preise inklusive 19% Mehrwertsteuer.



HAUS DER UNTERNEHMER

Buffets

Buffet "Roma"

Kalte Speisen

Antipasti Misto

Marinierte Zucchini^{a(W), g}

Oliven⁶

Getrocknete Tomaten^{a(W), g}

Marinierte Champignons^{a(W), g}

Marinierte Auberginen

Eingelegte Meeresfrüchte^{d, g, h, j, k, n}

Honigmelonenschiffchen mit Parmaschinken

Tomate-Mozarella mit Pesto^{b, c, e, f}

Bunte Markt- und Rohkostsalate mit Vinaigrette-Dressing^{g, h}

Blumenkohlsalat^g in Balsamicodressing^{g, h} und gehobeltem Parmesan^b

Rucolasalat mit Balsamicodressing

und gehobeltem Parmesan^{b, g, h}

Farfallesalat "Italienne"^{a(W), b, g, h}

Porco Tonnato vom Jungschweinerücken

mit frischen Kapern^{g, h, k}

Warme Speisen

Lammkeule mit Rosmarin^{c, g, h}

Putenmedaillons in Balsamicosauce^{a(W), b}

Involtini vom Schweinefilet mit

Parmaschinken und Kräutern gefüllt^{b, g}

Spinat mit Pinienkernen^{b, f, g, h}

Oliven-Tomaten-Paprika-Ratatouille^{6, g}

Rosmarinkartoffeln^{b, g}

Penne in Haselnusspesto^{a(W), b, f(Ha), g}

Dessert- und Käseauswahl

Mascarponecreme mit Beerenfrüchten^b

Hausgemachtes Tiramisu^{10, a(W), b, c, e, f}

Italienische Käseauswahl

(Gorgonzola, Bel Paese, Paglia und Provolone)^b

Brotkorb mit frischen Partybrötchen^{a(W), a(R), a(H), a(G), a(D), b, c, d, e, f, l}

Landbutter^b

Kräuterbutter^b

38,50 € pro Person

Alle Preise inklusive 19% Mehrwertsteuer.



HAUS DER UNTERNEHMER

Buffets

Buffet "Barcelona"

Kalte Speisen

Honigmelone mit Serranoschinken¹⁴
Bohnensalat mit roten Zwiebeln und Chorizo^{14, d, e}
Meeresfrüchtesalat^{d, g, h, k, l, n}
Marinierte gefüllte Champignons^b
Andalusischer Peperonisalat^{d, g, h}
Schwarze Oliven⁶
Grüne Oliven
Bunte Markt- und Rohkostsalate^{2, 8, b, c, d, h}
mit Vinaigrette-Dressing^{g, h}

Suppe

In den Sommermonaten
Gazpacho -
kalte Tomaten-Gemüsesuppe^g
In den Wintermonaten
Spanische Knoblauchsuppe mit Croutons^{a(W), b, d, e}

Warme Speisen

Scampis in Olivenöl gebraten
mit Aioli^{c, d}
Paella "Valencia" mit Hühnchen und Meeresfrüchten^{a(W), b, e, f, g, i, k, n}
Kaninchen in Knoblauchsauce
Krusten-Rückenbraten auf Zitronensauce
Geschmorte Drillinge^b
Rote Mojosauce^{d, g}
Spanische Gemüsepfanne^{a(W), b, c, d, g}

Dessert- und Käseauswahl

Crema Catalana im Weckglas^{b, c}
Melonensalat
Manchego-, Ziegen- und Schafskäse
Brotkorb mit frischen Partybrötchen^{a(W), a(R), a(H), a(G), a(D), b, c, d, e, f, l}
Landbutter^b
Kräuterbutter^b

43,50 € pro Person

Alle Preise inklusive 19% Mehrwertsteuer.