

Vom Mini bis Maxi Büfett – alles für Ihr ganz persönliches Fest

Sehr geehrte Damen und Herren,

wählen Sie aus unserem Angebot Ihre Wunschgerichte und kombinieren Sie einfach. Wir bieten für jeden den passenden Geschmack und richten uns gerne nach Ihren Wünschen und Vorlieben. Wenn Sie Ihr Fest unter einem bestimmten Motto ausrichten möchten, so erstellen wir Ihnen auch gerne ein Themenbüfett. Und falls Sie Speisen wünschen, die frei sind von Gluten und Laktose oder vegetarische Gerichte, dann ist das für uns kein Problem.

Vereinbaren Sie einen Termin und lassen Sie sich von uns persönlich und ganz nach Ihren individuellen Vorstellungen beraten!

Büfetts liefern wir ab 15 Personen.

Suppen - lieferbar ab 10 Personen

Gulaschsuppe
Käselauchcremesuppe
Rindfleischsuppe mit Eierstich,
Markklößchen und Blumenkohl
Gyrossuppe

Vorspeisen

Tomate – Mozzarella
Fisch-Variationen
Räucherlachs, Forelle, Matjes, Shrimps, ...
Antipasti-Variationen
gefüllte Champignons, gebratene Paprika, Zucchini,
Aubergine, ...
verschiedenste Salate
gemischten Blattsalat, Gurkensalat, Möhrensalat,
Italienischer Salat, Krautsalat, Tomatensalat, ...
Pouchierter Lachs
Vitello Tonato
Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern
Niederrheinischer Tafelspitz

Fleisch Hauptgerichte

Schweinemedallions
natur, oder im Speckmantel
Schweinelendchen
Kalbsrücken oder Kalbsfilet
Entenbrust
Rinderfilet
Roastbeef rosa gebraten
Schweineschnitzel
Frikadellen
verschiedene Geschnitzeltes
in Rahm vom Rind, Schwein oder Pute
Hähnchenbrustfilet
im Knuspermantel, natur oder paniert
Rinderrouladen
Rinderbraten
Niederrheinischer Sauerbraten
Krustenbraten mit Schwarte
Nackenkassler
Mettwürstchen
geräuchert oder ungeräuchert
Putenbraten
Rindergulasch

Fisch Hauptgerichte

Lachs
Zander
Wels
Kabeljau

Wir beziehen unseren Fisch direkt aus Holland.
Teilen Sie uns mit, wenn Sie eine andere bestimmte
Fischart wünschen!

Saisonale Gerichte

Spargel
Grünkohl
Pfifferlinge
Stielmus

Saucen

Champignonrahmsauce
Zigeunersauce
Pfefferrahmsauce
Bärlauchsauce
Sauce Hollandaise
Weißweinsauce (Beurre Blanc)
Kräutersauce

Gemüse Beilagen

Broccoli
Speckböhnchen
Blumenkohl
Möhren
Erbsen und Möhren
Rotkohl
Rosenkohl
Kaisergemüse
Sauerkraut
Wirsing

Deftige Beilagen

Spätzle
Bandnudeln
Kroketten
Pommes-Frites
Röstinchen
Kartoffelgratin
Kartoffelecken
Folienkartoffeln
Kartoffelschmörkes
Röstkartoffeln
Rosmarinkartoffeln
Salzkartoffeln
Kartoffelpüree

Dessert-Variationen

Herrencreme
Vanillecreme
mit Rote Grütze, Beerenkorb oder Erdbeeren
Schokoladencreme
mit Eierlikör oder Kirschen
Erdbeercreme
Mangocreme
Moccacreme
Joghurtcreme
mit Rote Grütze oder Himbeeren
Mascarponecreme
mit Himbeeren oder Äpfeln
Tiramisu
klassisch, aber auch mit Erdbeeren oder Himbeeren
Tobleronemousse mit Eierlikör
Mousse au Chocolate
weiße Mousse au Chocolate
Limettencreme
Vanillesauce & Schokoladensauce

Wir würden uns freuen, wenn Ihnen unsere Vorschläge zusagen. Sollten Sie noch Fragen oder Änderungswünsche haben, dann können Sie uns jederzeit unter Telefon 02850 9132-0 erreichen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Mit freundlichen Grüßen

Nicole Wilke vom Hotel Lindenhof