

Buffet 2 (Wellnessbuffet)

à 44,00 Euro bei 40 Pers.

à 46,00 Euro bei 25 Pers.

kalte Vorspeise:

Gazpacho (kalte Gemüsesuppe)

Finger- Food:

Tofu- Sesam- Würfel mit Chili

Rosmarin- Pfannkuchen mit Zucchini- Confit

Gurkenschälchen mit frischen Crevetten

Tomaten- Basilikum- Tartelettes mit Tomatentatar

Ricotta- Salbei- Crêpes

Gemüsespieße mit Knoblauch- Joghurt

Wraps mit Papayasalat oder „mexikanisch“ mit Hackfleisch und Bohnen

Tartelettes mit Avocado- Crème

Räucherlachs- Mousse in Blätterteig- Cups

warmes Hauptgericht:

Yerk Chicken

(Hähnchenbrüstchen in Ingwer- Zwiebelmarinade)

Frisches Bio Lachssteak in Schnittlauchrahm

Paprika- Lauch- Gemüse mit Mangosaße

Basmati- Reis

Glasnudeln mit Lauch- Karottenstreifen

Spinat- Käse- Nocken

Dessert:

Amarettino- Kirsch- Auflauf

Joghurt- Tiramisu im Glas

*Buffet 3 à 50,00 Euro bei 40 Pers.
à 55,00 Euro bei 25 Pers.*

kalte Vorspeise:

Fischplatte:

*Wacholder geräucherte Forellenfilets
zweierlei Räucherlachs- Frischkäse- Crêpes
Lachsröschen auf Pesto
Graved Lachs mit Sahnemeerrettich*

Tapas:

*Tofu- Sesam- Würfel mit Chili
Rosmarin- Pfannkuchen mit Zucchini- Confit
Serrano- Schinken mit Backpflaume auf Karambola
Hackbällchen mit Pinienkernen
Glasnudel- Salat mit Sweet-Chili- Soße
und gebratener Riesengarnele*

warmes Hauptgericht:

*Kalbsrückensteak in Morchelrahmsauce
frischer Spargel und buntes Gemüse und Pommes Parisienne
Wiener Schnitzel vom Kalb und Pommes- Frites*

Salat:

Feld- und Löwenzahnsalat mit Joghurtdressing

Dessert:

*Bayerische Crème mit Erdbeersauce
Espresso Crème Brûlée und frischem Obstsalat*

Käse:

Käseauswahl vom Brett (5 Sorten)

*Buffet 4 à 47,00 bei 40 Pers.
à 49,00 bei 25 Pers.*

Fingerfood- Auftakt:

*Glasnudel- Salat mit gebratenen Garnelen und Sweet-Chili- Soße
Rinderbraten mit krossen Petersilienwurzel- Rösti
Tomaten- Mozzarella mit Basilikum- Pesto
Spieße mit Parma- Schinken, Melone und Feige
gebeizter Saibling mit Honig- Senf- Soße
Antipasti: Oliven, Peperoni, getrocknete Tomaten,
Zucchini- und Auberginen- Scheiben
Mini- Burger „Classic Style“*

warmes Hauptgericht:

*Seeteufel (Lotte)- Medaillons
aus dem Nordost- Atlantik „provinciale“
mit Ratatouille- Gemüse und Basmati- Reis
gebratene Medaillons
in Champignonrahmsauce
Brokkoliröschen mit Buttermandeln
hausgemachte Kartoffelkroketten*

Dessert:

*Panna Cotta mit Heidelbeergrütze
Espresso- Crème- Brûlée
Buttermilchterrinen im Baumkuchenmantel
mit frischem Ananas- Himbeer- Cocktail*

Käse:

*Käseauswahl vom Brett mit Früchtespießen
verschiedene Sorten Flûtes von der Bäckerei Welling*

*Buffet 5 à 38,00 Euro bei 40 Pers.
à 40,00 Euro bei 25 Pers.*

kalte Vorspeise:

Fischplatte :

*Wacholder geräucherte Forellenfilet
zweierlei Räucherlachs- Frischkäse- Crêpes
pochierter Salm und gefüllte Eier
Sahnemeerrettich*

gebratene Schnitzelspieße

Parma- Schinken mit Melonenschiffchen

Wraps mit Thunfisch

Wraps mit Schafskäse

Feldsalat mit Croûtons

gemischter grüner Salat

warmes Hauptgericht:

*gebratene Medaillons vom Schweinefilet
in Champignonrahmsauce*

Hirschkalbsbraten in Rotweinsauce

Preiselbeerkirnen

*Blumenkohl, glasierte Möhren und Rosenkohl
hausgemachte Spätzle und gratinierte Kartoffeln*

Dessert:

Mousse au Chocolat von weißer und brauner Schokolade

Käse:

Käseauswahl vom Brett mit frischen Früchten

*Buffet 6 à 38,00 Euro bei 40 Pers.
à 40,00 Euro bei 25 Pers.*

kalte Vorspeise:

Fischplatte:

*Wacholder geräuchertem Forellenfilet
Pfeffermakrelen
zweierlei Räucherlachs- Frischkäse- Crêpes
pochierter Salm und Crevettencocktail*

Parma- Schinken mit Melonenschiffchen

Rohkostplatte mit:

*Staudensellerie, Paprika, Gurken, Lauch und Möhren
verschiedene Dips*

Tatar nach Art des Hauses

Wraps mit Thunfisch

Wraps mit Schafskäse

Feldsalat mit Croûtons

gemischter grüner Salat

warmes Hauptgericht:

*Hähnchenbrüstchen mit Paprikarahmsauce
gebratene Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce
Blumenkohl, Bohnenbündel und Brokkoli
hausgemachte Spätzle und hausgemachte Kartoffelkroketten
Pommes- Frites*

Dessert:

*Mousse au Chocolat von weißer und brauner Schokolade
frischer Obstsalat*

*Buffet 7 à 39,50 Euro bei 40 Pers.
à 41,50 Euro bei 25 Pers.*

kalte Vorspeise:

Fischplatte:

*Wacholder geräucherte Forellenfilet
zweierlei Räucherlachs- Frischkäse- Crêpes
Rohkostplatte mit Staudensellerie, Paprika, Gurken,
Lauch, Möhren und Sprossen
verschiedene Dips
Hackbällchen mit Pinienkernen
Tomaten- Mozzarella
Parmaschinken mit Melonenschiffchen*

warmes Hauptgericht:

*frisches Lachssteak in Schnittlauchsahnesoße
Basmati-Reis
„Piccata Milanese“ von der Pute mit Tomatensoße
Rosmarinkartoffeln
Brokkoliröschen mit Buttermandeln
Ratatouille*

Salat:

griechischer und gemischter grüner Salat

Dessert:

*Tiramisu- Muffins, Crème Caramel
Mousse au Chocolat und Obsttörtchen*

Käse:

Käseauswahl vom Brett und verschiedene Brotsorten



Hotel Maurer • Schloßstr. 58 • 66793 Saarwellingen • Telefon 0 68 38 / 86 00 - 0 • Fax - I 24

E-Mail: info@hotel-maurer.de • www.hotel-maurer.de

*Buffet 8 à 47,50 Euro bei 40 Pers.
à 49,50 Euro bei 25 Pers.*

Vorspeisen/ Fingerfood:

*Putenleber- Parfait und Apfel- Thymian- Gelee im Glas
und Brandteigplätzchen
gefüllte Bresaola- Säckchen
(Bresaola- Schinken, Rucola, Pinienkerne, Parmesan)
Scampi- Mango- Spieße
Mini- Boudin- Strudel auf Holunder und Balsamico- Glace
Cartelettes mit Avocadomousse, Chorizo und Paprikawürfeln
Artischocken- Parmesan- Röllchen*

warmes Hauptgericht:

*gebratene Medaillons vom Schweinefilet
in Pfefferrahmsauce
Brokkoli mit Buttermandeln und hausgemachte Spätzle
Variation von Pangasiusfilet und Jakobsmuschel auf Wirsinggemüse
Hummersauce, Belugalinsen und bunter Reis*

Salat:

Chicorée- Salat mit Nüssen und Roquefort- Dressing

Dessert:

*Espresso- Crème Brûlée im Tässchen
Himbeer- Tiramisu mit Pistazien*

Käse:

*internationale Käseauswahl vom Brett mit frischen Früchten
verschiedene Sorten Flûtes von der Bäckerei Welling*

*Buffet 9 à 47,50 Euro bei 40 Pers.
à 49,50 Euro bei 25 Pers*

Fingerfood- Auftakt :

*rote Beete Mousse mit Äpfeln und Haselnüssen
BBQ - Chicken-Drums mit Aprikosen - Tomaten-Dip
Mini- Kürbisstrudel auf zweierlei Glace
Avocadocreme mit zweierlei Tomaten
Räucherlachs - Crêpe - Würfel
Schinkenspieße mit Feige und Melone*

warmes Hauptgericht

*pochierter Eismeer- Kabeljau
auf Cous- Cous mit gerösteten Mandeln
und Rosinen in leichter Limonen - Curry - Velouté*

*gebratene Kalbsbäckchen
mit Schmorgemüse
Kürbis- Kartoffelgratin*

vegetarisch:

Grünkern- Bratlinge auf Rosenkohl- Maronen- Gemüse

Salate:

*Salatvariation von grünem Salat mit Babymangold & Joghurtdressing
Feldsalat mit Brezel- Speck - Croûtons*

Dessert:

*Millefeuilles - Törtchen mit Champagnercrème
Original Sticky Coffee Pudding mit Karamell*

Käse:

*internationale Käseauswahl vom Brett mit Obstspießen
verschiedene Sorten Flûtes von der Bäckerei Welling*

*Buffet 10 à 48,00 Euro bei 40 Pers.
à 50,00 Euro bei 25 Pers*

Fingerfood- Auftakt:

*Rindertatar mit krossem Petersilienwurzel-Rösti
gebeizter Saibling mit Honig-Senf-Soße
Maishähnchen - Crêpe mit Möhrenconfit und Basilikumöl
Insalata Carpese : Cocktailtomaten & Büffelmozzarella
Räucherlachs-knusper Praline auf Wasabi - Gurke
Tartelettes mit Birne und Gorgonzola*

warmes Hauptgericht:

*Red Snapper mit Süßkartoffel-Kokos-Kruste
Schalotten - Pak choi - Gemüse
Glasnudeln mit Frühlingsslauch*

*Frikasse vom Kalb und Huhn
glasierte Zuckerschoten
hausgemachtes Kartoffelpüree*

vegetarisch:

Zucchini-Piccata auf Tomatenkompott mit Hirsespaghetti und Rucola - Pesto

Salate:

*Salatvariation von grünem Salat Senf - Sahne - Dressing
Feldsalat mit Chili-Honig - Croûtons*

Dessert:

*Pflaumenwein-Mousse mit Matcha - Puffreis
(fluffige Cremetörtchen mit knusprigem Topping)
Schokoladen - Waffeln mit Blaubeergrietze und Schlagsahne*

Käse:

*internationale Käseauswahl vom Brett mit Obstpießen
verschiedene Sorten Flûtes von der Bäckerei Welling*

*Buffet 11 à 50,00 Euro bei 40 Pers.
à 52,00 Euro bei 25 Pers.*

Fingerfood - Auftakt:

*zweierlei Paprikamousse mit Thunfischtempura
Surf and Turf auf Rosmarinspießen (Rinderfilet und Seeteufel)
Kräuter-Panna Cotta mit Kürbis-Kardamom-Crème
Mini-Rouladen mit Pflaumen
Kastanien im Salbei-Speck-Mantel mit gedämpften Trauben
türkische Fleischröllchen im Filoteig*

warmes Hauptgericht:

*Steinbeißer Medaillons aus Island
mit Basilikum-Zitronen - Kruste
auf Fenchel-Safran-Gemüse
kleine Kartoffelchen mit Meersalz und Mojo-Saße
„Irish Steu“ geschmortes Lamm
mit grünen Bohnen
gratinierte Kartoffeln*

vegetarisch:

*Kohlrouladen mit Kartoffel-Champignonfüllung
und Tomatengemüse*

Salate:

*Salatvariation von grünem Salat mit Senf-Sahne-Dressing
Feldsalat mit Chili-Honig-Croûtons*

Dessert:

*Windbeutel „Cappuccino-Himbeer“
Erdnußbutter-Bananenschnitte mit Schokosaße*

Käse:

*internationale Käseauswahl vom Brett mit Obstspießen
verschiedene Sorten Flûtes von der Bäckerei Welling*

*Buffet 12 à 50,00 Euro bei 40 Pers.
à 53,00 Euro bei 25 Pers.*

Fingerfood- Auftakt:

*Lamm - Saté mit Paprika- Walnuß- Dip
Mini- Burger- Classic- Style
Tandoori- Hähnchenspieße auf Ananas- Salsa
Schwarzwurzel- Tempura mit Schmand- Dip
Spinat- Rösti mit Garnelen Ingwer- Chili- Crème
Jakobsmuschel in Petersilienpanade
mit Kürbis- Orangen- Chutney*

warmes Hauptgericht:

*Steinbeißer Medaillons aus Island
mit Basilikum - Zitronen- Kruste
auf Fenchel- Safran- Gemüse
kleine Kartoffelchen mit Meersalz und Mojo- Soße
„Piccata Milanese“ vom Kalbsfilet
Zucchini- Auberginen- Gemüse
pikante Tomatensoße
Frischei- Bandnudeln*

vegetarisch:

*knusprig deftiger Kartoffel- Strudel mit Räuchertofu
auf süß- sauer- Gemüse*

Salate:

*Salatvariation von grünem Salat Senf- Sahne- Dressing
Feldsalat mit Chili- Honig- Croûtons*

Dessert:

*Pistazien- Himbeer- Törtchen
Apfel - Pasteten mit Calvados - Crème*

Käse:

*internationale Käseauswahl vom Brett mit Obstspießen
verschiedene Sorten Flûtes von der Bäckerei Welling*

Buffet 13 à 49,00 Euro bei 40 Pers.

à 52,00 Euro bei 25 Pers.

Fingerfood- Auftakt:

*Räucherlachsmousse auf Gurkenbett
Mini- Wiener- Schnitzel mit Mango- Dip
grüner Gazpacho mit Krebsschwänzen
Avocadotatar im Kartoffelzylinder mit Melonenperlen
Kräuter- Pita mit feurigem Kichererbsenpüree
geräucherte Entenbrust auf Zitrusfruchtgelee*

warmes Hauptgericht:

*Steinbeißer Medaillons aus Island
mit Basilikum- Zitronen- Kruste
auf Fenchel- Safran- Gemüse
kleine Kartoffelchen mit Meersalz und Mojo- Soße
Maispouarden- Brüstchen mit Orangenpfeffer
auf Chili- Vanillespitzkohl
mit Frischei- Bandnudeln*

vegetarisch:

*knusprig deftiger Kartoffel- Strudel mit Räuchertofu
auf süß-sauer - Gemüse*

Salate:

*Salatvariation von grünem Salat und Senf- Sahne- Dressing
Feldsalat mit Chili- Honig- Croûtons*

Dessert:

*pochierte Birne mit gefüllter Schokomousse- Hippe
Bratapfel mit Mandelkeks und Schmand- Crème
auf Rum- Rosinen*

Käse:

*internationale Käseauswahl vom Brett mit Obstspießen
verschiedene Sorten Flûtes von der Bäckerei Welling*

*Buffet 14 à 46,00 Euro bei 40 Pers.
à 48,00 Euro bei 25 Pers.*

Fingerfood- Auftakt :

*Gemüsesalat (Rotkohl, Portulak, Möhren, Apfel, Avocado) mit Nuss-Pesto-Crostini
Feldsalat im Weckgläschen mit Speckrahm-Soße
Mini-Boudin-Strudel auf Holunder und Balsamico- Glace
marinierte Annabelle - Kartoffel mit Beef Jerky (peppered)
Lammspieße auf Ratatouille
Pokè hawaiianischer Fischsalat oder pochiertes Lachsrisotto
auf Avocadomus mit Zucchiniplätzchen*

warmes Hauptgericht

*auf der Haut gebratener Wolfsbarsch aus Aquakultur Griechenland
mit Petersilienwurzel-Mousseline, Schmorgemüse
und Reisnudeln mit Koriander
oder gratiniert mit Basilikumrisotto und Tomatenschaum
pochierter Kalbstafelspitz
mit Remouladensoße
Wirsinggemüse und Dampfkartoffeln mit Bratkruste*

vegetarisch:

Steckrüben - Parmesan-Puffer mit Orangen-Kräuter-Dip

Salate:

Chicorée-Salat mit Nüssen und Roquefort-Dressing

Dessert:

*Chibouste mit Äpfeln (Blätterteig/ Apfelfüllung/ Chibouste)
Crème Brûlée (karamellisierte Vanillecreme)*

Käse:

*internationale Käseauswahl vom Brett mit Obstspießen
verschiedene Sorten Flûtes und Mini Zwirbel (Tomate, Käse, Spinat)
der Bäckerei Welling*

*Buffet 15 à 50,00 Euro bei 40 Pers.
à 53,00 Euro bei 25 Pers.*

Fingerfood- Auftakt :

*in Lardo gebratene Jakobsmuschel auf Linsensalat
Feldsalat im Weckgläschen mit Speckrahm- Soße
Mini- Boudin- Strudel auf Holunder und Balsamico- Glace
Cevapcici mit Ayvar
herzhafte Oliven- Scones mit Kräuter- Dip
California- Wraps mit Avocado, Blumenkohl und Lachs*

warmes Hauptgericht

*Bio- Lachssteak aus irischer Aquakultur
auf blanchiertem Mangold mit Pinienkernen
Safransoße und Wildreis aus der Camargue
oder Champagner- Soße und getrüffelttes Kartoffelpüree
Wildschweinrückensteak mit Schoko- Morchel- Jus
frittierter Rotkohl und Lauch- Gnocchi*

vegetarisch:

Lasagne mit Zucchini, Béchamel- Soße und Süßkartoffeln

Salate:

Eisbergsalat mit Caesar- Dressing und Pesto- Croûtons

Dessert:

*Lebkuchen- Mousse au Chocolat mit Brombeerkompott
Birnen- Mousse im Baumkuchenmantel
Schoko- Kaffee- Soße*

Käse:

*internationale Käseauswahl vom Brett mit Obstspießen
verschiedene Sorten Flûtes und Mini Zwirbel
von der Bäckerei Welling*