

BRUCHSEE'S RESTAURANT

Herzlich Willkommen, lieber Gast!

Folgend finden Sie einige verlockende Buffets. Bitte haben Sie jedoch Verständnis, dass wir **Buffets ab 30 Gästen** anbieten.



Buffet - Vorschläge

Selbstverständlich können Sie jedes Gericht austauschen und sich so

„Ihr ganz spezielles Buffet“

nach Ihrem Geschmack zusammenstellen.

Für Ihre individuelle Beratung und Menüwahl stehen wir Ihnen mit **Rat und Tat** zur Seite. Damit wir genügend Zeit für Sie haben und entsprechend beraten können, freuen wir uns über eine Terminvereinbarung.

Bitte rufen Sie uns unter der Telefonnummer

(06252) 96 00 an.

Auf Ihre Antwort freut sich

**Ihr Team vom
TOP Hotel am Bruchsee**

**Hans Geuting
Geschäftsführer**

**Andreas Bauer
Geschäftsführer**

**TOP Hotel am Bruchsee ■ Am Bruchsee 1 ■ 64646 Heppenheim/Bergstrasse
Tel. (06252) 96 00 ■ Fax: 96 02 50 ■ info@bruchsee.de ■ www.bruchsee.de**

Stand: 2011/2012

Buffet Eckweg

Kalt serviert:

Schwarzwälder Rauchschinken mit Melone und Ananas
Geräucherte Forellenfilets und Graved Lachs
mit Meerrettichsahne und Dill - Honigsoße
Gemischte kalte Bratenplatte mit Sülze dazu Remouladensoße
Karotten - Krautsalat, Kartoffelsalat, Tomatensalat
und Blattsalate mit zweierlei Dressings



Suppe:

Klare Tafelspitzessenz mit Klößchen,
Eierstich und Kräuterflädle



Warm serviert:

Gemischte Filetspitzen vom Rind, Schwein und Kalb in Waldpilzsoße
Gebratenes Buntbarschfilet an Crevettensoße
Putenmedaillons an Früchte - Currysoße mit Kokosmilch verfeinert
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 Kräuterquark

EUR 38,50

Italienisches Buffet Mama Rosa

Kalt serviert:

Auswahl an Antipasti
(Pilze, Auberginen, Zucchini, Paprika und Artischockenherzen)
Mailänder Salami mit Peperoni
Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum
Parmaschinken mit geeister Honigmelone
Vitello Tonato, kalter Kalbsbraten mit Thunfischsoße
Tortellini-Salat mit Tomatendressing
Muschelsalat mit Zwiebeln und Knoblauch
Blattsalate mit Ruccola und verschiedene Dressings
Aceto Balsamico und Olivenöl



Suppe:

Minestrone, die traditionsreiche Gemüsesuppe



Warm serviert:

Geschmorte Kalbshüfte an Rosmarin- Rahmsoße
Piccata von der Pute Mailänder Art, Tomatensoße
Mittelmeer Zackenbarsch mit Salbei gebraten
Toscanisches Gemüse, Italienischer Duftreis mit Parmesan
Buttergnocchi und Penne-Nudeln



Dessert:

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



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

€ 46,50 pro Person

Kalt – Warmes Buffet Hemsberg

Kalt serviert:

Räucherfischplatte
mit geräuchertem Lachs und Forelle und Champignons
Shrimpscocktail mit Champignons im Bananenblatt
Bratenplatte mit rosa gebratenes Roastbeef
Melonenspiegel mit Schwarzwälder Rauchschinken
Karottensalat mit Ananas und Tannenhonig
Tomatensalat mit Olivenöl und Basilikum
Nudelsalat mit Artischocken
Mediterraner Cous-Cous Salat mit Oliven, Tomaten und Paprika
Remouladensoße, Meerrettichsahne, Cocktailsoße,
Auswahl von Blattsalaten mit Vinaigrette- und Frenchdressing



Suppe:

Badisches Kräutersüppchen mit Röstbrotwürfeln



Warm serviert:

Kalbsrücken, am Buffet tranchiert, mit Morchelsoße
Schweinelendchen mit grünem Madagaskarpfeffer
Fischpfanne mit Zander, Lachs und Shrimps in Gemüse- Riesling- Soße
Gemüseauswahl
Körniger Reis und Kartoffelgratin



Dessert:

Mousse au chocolat, frischer Obstsalat, Eis aus der Truhe
Warme Schattenmorellen
Vanillesoße, Schlagrahm und Hippengebäck



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

€ 48,50 pro Person

Galabuffet

Kalt serviert:

Galia- und Honigmelone mit Parmaschinken und Serranoschinken
Räucherfischplatte mit Ostseeaal, Forellenfilets und Graved Lachs
Shrimpscocktail im Ananasschiffchen
Kalte Kalbsbratenscheiben mit Thunfischsauce und Kapern
Gegrilltes, mariniertes Gemüse und Pilze
Neuseelandmuschel in der Schale mit Cocktailsauce
Rosa gebratener Hirschrücken auf Selleriesalat mit Walnüssen
und Cumberlandsoße
Auswahl von saisonalen Salaten sowie Blattsalaten
mit verschiedenen Dressings



Suppe:

Tomatenessenz mit Basilikumklößchen
oder
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Chesterstangen



Warm serviert:

Roastbeef, warm am Büffet tranchiert mit Bearer Soße
Perlhuhnbrust mit Blattspinat gefüllt, gekräuterte Tomatensoße
Doradenfilet auf der Haut gebraten mit leichter Knoblauchbutter
Gemüseauswahl mit grünen Bohnen
Löffelspatzen, Basmatireis, grüne Tagliatelle



Dessert und Käse:

Tiramisu, gefächerte Obstplatte, Creme Brûlée,
kleine Fruchtetörtchen, Toblerone-Mousse und Eis aus der Truhe
Auswahl von französischen und italienischen Käseklassikern



Reichlich Brot- und Brötchenauswahl mit Apfel- Griebenschmalz und Butter

€ 59,00 € pro Person