

**Bergisches Gasthaus Mahnertmühle**  
Paul-Georg Dickel  
Mahnertmühle 1, 42781 Haan

Tel.: 0 21 29 / 12 14  
Fax: 0 21 29 / 50 248  
www.mahnertmuehle.de

## **Büfettvorschläge 2012**

**Alte Büfettvorschläge verlieren ihre Gültigkeit!**

**Für Abend -Gesellschaften haben wir bis 2 Uhr geöffnet.**

**Ab 2 Uhr berechnen wir Kosten pro Bedienung und Stunde in Höhe von 25,00 €**

### **Der Empfang:**

Zum Empfang empfehlen wir Ihnen einen Aperitif:

Sekt pur und Orangensaft extra. Die verschiedenen Sektsorten entnehmen Sie bitte unserer Weinkarte. Gerne mixen wir auch Drinks mit Sekt: Verschiedene Liköre und Sirups zu Sommersekt.

Wir mixen auch alkoholfreie Drinks.

Dazu auf Wunsch kleine, garnierte Canapées belegt mit geräuchertem Lachs, geräucherter Forelle, Crevetten, Käse, Schinken und Roastbeef und kleine Fingersnacks: Stück 1,70 €

### **Büfett Nr. 1**

**Unser rustikales Büfett – pro Person 32,00 €**

Einen Brotlaib nach einem Rezept von 1905 mit Kräuterquark

Kleine Frikadellen und gefüllte Eier

Bergische geräucherte Forelle in Kräuterdressing eingelegt

Kartoffelsalat, Gurkensalat nach einem Rezept meiner Urgroßmutter, Weißkohlsalat

\*

Sämige Kartoffelsuppe mit Mettwurstscheiben

\*

Schweinekrustenbraten mit einer Pfeffersoße

Wirsinggemüse und Kartoffelplätzchen

\*

Hähnchenbrustfilets mit Currysoße

Reis und warmen Früchten

\*

Vanillecreme mit warmen Kirschen

Käsewürfel

### **Büfett Nr. 2**

**Das Landhausbüfett – pro Person 38,00 €**

Graved Lachs mit Dillsenfmayonnaise mit gefüllten Eiern und Forellenkaviar

Honigmelone mit dünnen Knochenschinkenscheiben belegt

Tomaten mit Mozzarella mit Balsamico-Dressing

Eingelegte Gemüse und Salatbüfett

\*

Rinderkraftbrühe mit diversen Einlagen extra in Schüsseln

\*

Geschmorte Kalbshaxe mit Rahmsoße, Bratkartoffeln und Marktgemüse

\*

Hirschragout mit Pilzen, Spätzle und Rotkohl

\*

Braunes Mousse au chocolat mit Himbeersoße

Käsebrett

### **Büfett Nr. 3**

**Das festliche Büfett – pro Person 40,00 €**

Fischplatte mit geräuchertem Fisch, je nach Angebot des Marktes, z. B.: Makrele, Butterfisch  
Lachs und Forelle  
Roastbeefplatte mit Remouladensoße, garniert  
Vitello tonnato, dünn geschnittene Kalbfleischscheiben mit einer Thunfischsoße und Kapern überzogen.  
Salatbüfett  
\*  
Kerbel-Karottencremesuppe  
\*  
Schweinefilet am Stück gebraten mit Dijonsensoße  
Marktgemüse und Kartoffelgratin  
\*  
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Spätzle  
\*  
Rote Grütze mit Vanillesoße  
Käsebrett

### **Büfett Nr. 4**

**Das exklusive Büfett – pro Person 50,00 €**

Graved Lachs mit Rösti und Dillsenfmayonnaise  
Ganzer pochierten Salm mit Sahnemeerrettich  
Vitello tonnato, dünn geschnittene Kalbfleischscheiben mit einer Thunfischsoße und Kapern überzogen  
Gebeizter Hirschrücken auf Waldorfsalat mit Cumberlandssoße  
Salatbüfett  
\*  
Steinpilzconsommé  
\*  
Hirschkalbsbraten mit Holundersoße mit gefüllter Birne mit Preiselbeeren  
Rotkohl und Spätzle  
\*  
Roastbeef am Stück gebraten mit Soße  
Bohnen im Speckmantel und Kartoffelgratin  
\*  
Variationen von französischen Käsen  
Fürst-Pückler-Eisbombe mit Früchten

**Zu allen Büfettis servieren wir verschiedene Brot- und verschiedene Buttersorten.**

Gerne helfen wir, Paul-Georg Dickel und Khalid Aztout Ihnen bei der Zusammenstellung Ihres Büfettis.

In diesen Preisen sind Bedienung und 19% Mehrwertsteuer enthalten.

Mit freundlichen Grüßen

Paul-Georg Dickel und das Mahnertmühlenteam.