

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
info@mahnertmuehle.de

Büfettvorschläge 2019

Alte Büfettvorschläge verlieren ihre Gültigkeit!

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 2,00 €

Büfett Nr. 1

Das Landhausbüfett – pro Person 38,00 €

Graved Lachs mit Dillsenfmayonnaise
Tomaten mit Mozzarella mit Balsamico-Dressing
Honigmelone mit dünnen Knochenschinkenscheiben belegt
Salatbüfett, verschiedene Brot- und Buttersorten.

*

Brokkolicremesuppe

*

Schweinefilet am Stück gebraten mit Dijonsenfsoße
Marktgemüse und Kartoffelgratin

*

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Spätzle

*

Vanillecreme mit warmen Kirschen

Büfett Nr. 2

Das festliche Büfett – pro Person 44,00 €

Graved Lachs mit Dillsenfmayonnaise
Vitello tonnato, dünn geschnittene Kalbfleischscheiben mit einer Thunfischsoße und Kapern
Tomaten mit Mozzarella mit Balsamico-Dressing
Salatbüfett verschiedene Brot- und Buttersorten

*

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 exklusive Büfett – pro Person 62,00 €

Fischplatte mit geräuchertem Fisch, je nach Angebot des Marktes, z. B.: Makrele, Butterfisch
Lachs und Forelle

*

Gebratene Garnelen

*

Vitello tonnato, dünn geschnittene Kalbsfleischscheiben mit einer Thunfischsoße und Kapern

*

Gebeizter Hirschrücken auf Waldorfsalat mit Cumberlandsoße

*

Salatbüfett verschiedene Brot- und Buttersorten

*

Steinpilzconsommé

*

Hirschkalbsbraten mit Holundersoße mit gefüllter Birne mit Preiselbeeren

Rotkohl und Spätzle

*

Roastbeef am Stück gebraten mit Soße

Marktgemüse und Kartoffelgratin

*

Eisbombe mit Früchten

*

Käsebrett

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

Ab 1 Uhr berechnen wir Kosten pro Bedienung und Stunde in Höhe von 20,00 €

In diesen Preisen sind Bedienung und 19% Mehrwertsteuer enthalten.

Mit freundlichen Grüßen

Paul-Georg Dickel und
das Mahnertmühlenteam.