Buffet-Angebote

Rustikales Buffet

Suppe

Gulaschsuppe

Kalte Speisen

Schopska Salat
Gemüseplatte mit Kräuterdressing
erlesene Wurstvariation & regionale Käsevariation
Brotkorb & Butterteller

Warme Speisen

Schweinemedaillons in Pfeffersauce
Seelachsfilet in Dillsauce
Medaillons von der Hähnchenbrust

Beilagen

Mandel – Brokkoli, glacierte Karotten, Rahmchampignons
Wildreismix, Petersilienkartoffeln, Kartoffelrösti

Dessert

Mundgerechte Obstvariation
Beerengrütze mit Vanillesauce

40,00 € pro Person

Die Speisen am Büffet werden nach Bedarf nachgelegt (ausgenommen sind bestimmte kalte Vorspeisen und Hauptgänge). Aus hygienischen Gründen erlauben wir uns das Buffet im Anschluss an das Dessert, spätestens jedoch nach drei Stunden abzubauen.
Büffetangebote ab 25 Personen.

NO.50 RESTAURANT & BAR

Erlesenes Buffet

Suppe

Ochsenschwanzsuppe mit Gemüseeinlage

Kalte Speisen

Italienischer Brotsalat
Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan
Gemüsesticks mit Kräuterdip
Käsevariation
Honigmelone mit Serranoschinken
Brot, Baguette, Butter und Frischkäsesorten

Warme Speisen

Dreierlei kleine Steaks von Hähnchen, Schwein und Rind
mit Kräuterbutter
Coq au vin (Hähnchen in Rotwein Sauce)
Gebratenes Zanderfilet
Gebratenes Rotbarschfilet in Dill – Shrimps – Sauce

Beilage

Speckbohnen – Röllchen, Ratatouille, gebratener Blumenkohl
Risotto, Kräuterkartoffeln, Kartoffelrösti

Dessert

Mundgerechte Obstvariation
Panna cotta
Tiramisu

50,00 € pro Person

Die Speisen am Büffet werden nach Bedarf nachgelegt (ausgenommen sind bestimmte kalte Vorspeisen und Hauptgänge). Aus hygienischen Gründen erlauben wir uns das Buffet im Anschluss an das Dessert, spätestens jedoch nach drei Stunden abzubauen.
Büffetangebote ab 25 Personen.

NO.50 RESTAURANT & BAR

Menüvorschlag 1

Soljanka
***
Tomate - Mozzarella mit Basilikum Pesto auf einem Bett von Rucola
***
Schweinemedaillons mit Rahmchampignons an Röstitaler

oder

Gebratenes Rotbarschfilet auf Rahmkraut mit gebutterten Kartoffeln
***
Schokoladensoufflé mit Vanilleeis

45,00 € pro Person

Menüvorschlag 2

Pfifferlings Cremesuppe mit Kräuter verfeinert
***
Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich
***
Rinderhüftsteaks mit Kräuterbutter an Speckbohnenröllchen und Herzoginkartoffeln

oder

Gebratenes Zanderfilet auf cremigem Blattspinat mit duftendem Jasminreis
***
frittierte Marillenknödel mit Karamellsauce auf einem Frucht Carpaccio

55,00 € pro Person

Vegetarische Hauptgänge zur Auswahl

Gratin vom Brokkoli, Blumenkohl oder Kartoffeln
Kartoffelgnocchi mit Oregano, Rucola, Kirschtomaten und Frischkäse
Pilzrisotto

NO.50 RESTAURANT & BAR