

Buffetmappe



Reservierungen unter:

info@seerestaurant-luisenpark.de

0621-411457



Liebe Gäste,

das Seerestaurant im Luisenpark ist bekannt für sein einzigartiges Ambiente direkt am Kutzer Weiher gelegen, mit Blick auf die Flamingo Insel.

Sie möchten bei uns feiern?

Ob Geburtstag, Firmenfeier oder Hochzeit – nachfolgend erhalten Sie einen Überblick über unsere kulinarischen Angebote.

Gerne erstellen wir Ihnen auch ein persönliches Angebot, ganz nach Ihren Wünschen.

Hierzu haben Sie die Möglichkeit uns vor Ort anzusprechen oder eine E-Mail zu senden, wir setzen uns anschließend schnellstmöglich mit Ihnen in Verbindung.

Wir freuen uns über Ihre Anfrage und eine Zusammenarbeit,

Ihr Seerestaurant im Luisenpark

Fingerfood Buffet

*Canapés belegt mit
Räucherlachs, Camembert und Frischkäse*

*In Gläschen:
Kleine Fleischbällchen in Sweet-Chili Sauce
Kartoffelsalat mit Schnitzelstreifen
Mediterraner Salat*

*Spießchen mit:
Tomaten und Mozzarella
Käsewürfeln und Trauben
Grillgemüse*

*dazu reichen wir:
Baguette und Bauernbrot*

*zum Nachtisch:
Obstsalat
Panna Cotta mit Himbeerspiegel*

29.00

pro Person

Klassisches Buffet

Salatbuffet mit Blatt- und Rohkostsalate

Vinaigrette und Hausdressing

Baguette und Bauernbrot

Panierte Schnitzel von Landschwein

Burgunderbraten von Weiderind

Waldpilzragout

als Beilagen reichen wir dazu:

selbstgemachte Spätzle

gegrilltes Gemüse

selbstgemachte Semmelknödel

Bratenjus

zum Nachtisch:

Panna Cotta mit Himbeerspiegel

dunkle Mousse au Chocolat

32.00

pro Person

Mix Buffet

Salatbuffet mit Blatt- und Rohkostsalate

Vinaigrette und Hausdressing

Baguette und Bauernbrot

Lende von Landschwein

auf der Haut gegrilltes Lachsfilet

Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln

als Beilagen reichen wir dazu:

selbstgemachte Spätzle

gegrilltes Gemüse

Drillinge

Bratenjus und Kräuter-Rahmsoße

zum Nachtisch:

Panna Cotta mit Himbeerspiegel

Dunkle Mousse au Chocolat

36.00

pro Person

Schwäbisches Buffet

Kartoffelsuppe mit Croutons

Salatbuffet mit Blatt- und Rohkostsalate

Vinaigrette und Hausdressing

Griebenschmalz, Baguette und Bauernbrot

Gulasch vom Weiderind

Maultaschen mit Bratensoße

Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln

als Beilagen reichen wir dazu:

selbstgemachte Spätzle

buntes Gemüse der Saison

Kartoffelsalat

Bratenjus

zum Nachtisch:

Obstsalat

Mousse Vanille

34.00

pro Person

Leichtes Buffet

Tomaten-Cremesuppe

Salatbuffet mit Blatt- und Rohkostsalate

Vinaigrette und Hausdressing

Baguette und Bauernbrot

Gegrilltes Putensteak

auf der Haut gebratenes Lachsfilet

Waldpilzragout

als Beilagen reichen wir dazu:

gegrilltes Gemüse

Drillinge

selbstgemachte Semmelknödel

Bratenjus, Kräuter-Rahmsoße

zum Nachtisch:

Panna Cotta mit Himbeerspiegel

Obstsalat

36.00

pro Person

Grillbuffet Klassisch

von Schwenkgrill

Salatbuffet mit Blatt- und Rohkostsalate

Kartoffelsalat, Nudelsalat

Vinaigrette und Hausdressing

Baguette und Bauernbrot

Steaks vom Landschwein in BBQ-Marinade

Grillwurst von Schwein und Rind

Putensteaks, Halloumi Käse

Grillgemüse

Rosmarinkartoffeln

verschiedene Dips und Soßen

zum Nachtisch:

Obstsalat

Panna Cotta mit Himbeerspiegel

42.00

pro Person

Grillbuffet Exklusiv

vom Schwenkgrill

*Salatbuffet mit Blatt- und Rohkostsalate
Kartoffelsalat, Nudelsalat, Tomaten-Mozzarella
Vinaigrette und Hausdressing
Baguette und Bauernbrot*

*Rinderhüftsteaks in Kräutermarinade
Putensteaks, Spare Ribs
Bratwürste von Schwein und Rind
Lachsfilets, Halloumi*

*Maiskolben, Grillgemüse
Rosmarinkartoffeln*

verschiede Dips und Soßen, Kräuterbutter

zum Nachtisch:

*dunkle Mousse au Chocolat
Panna Cotta mit Himbeerspiegel*

48.00

pro Person