



## Büffets und Menüs

Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für unsere Büffet- und Menüvorschläge interessieren.

Nachfolgend haben wir Ihnen eine Auswahl unserer Büffets und Menüs zusammengestellt.

Gerne gehen wir aber auch auf Ihre individuellen Wünsche ein. Sie können sich beispielsweise Ihr Wunschbüffet auch nach Ihren eigenen Vorstellungen zusammenstellen und wir kalkulieren es für Sie.

Unsere Büffets sind für eine Personenzahl ab 20 Erwachsenen kalkuliert. Bei einer geringeren Personenzahl müssen die Preise neu festgelegt werden.

Beachten Sie bitte auch, dass es sich bei den nachfolgenden Preisen um Komplettpreise handelt. Es kommen bis auf Dekoration und Getränke keine weiteren Kosten mehr auf Sie zu.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Durchsehen unserer Vorschläge.

Ihr Team vom CFK

Centrum für Freizeit und Kommunikation  
Zum Nassenwald 1  
66583 Spiesen-Elversberg

## Unsere Menüvorschläge (für Gesellschaften ab 8 Personen)

### Menü 1

Brokkolicrèmesuppe  
mit gerösteten Mandeln

\*

Rinderschmorbraten in Rotweinjus  
mit bunten Gemüsen und Kräuterspätzle

\*

Variation von heller und dunkler Mousse au chocolat  
auf Eierlikörspiegel

24,50 Euro pro Person

### Menü 2

Bunte Blattsalate mit Kartoffeldressing,  
sautierten Champignons und kross gebratenen Speckwürfeln

\*

Medaillons vom Schweinefilet  
an Champagner-Senf-Soße mit feinem Gemüse und Kartoffelgratin

\*

Baileysparfait

24,50 Euro pro Person

### Menü 3

Cappuccino von der Tomate

\*

Perlhuhnbrust auf Madeirajus  
mit Gemüsebouquet und Pommes Macaire

\*

Buttermilchmousse auf Himbeermark

25,50 Euro pro Person

#### Menü 4

Kresseschaumsüppchen

\*

Zanderfilet in Zuccinischuppen  
auf Safransoße mit Tomatenparmesanrisotto

\*

Crêpes Suzette mit Vanilleeis

26,50 Euro pro Person

#### Menü 5

Bunte Blattsalate  
mit gebratenen Edelfischen

\*

Kalbsrücken mit Trüffeljus,  
buntem Gemüse und Pommes Macaire

\*

Crème Caramel

32,00 Euro pro Person

#### Menü 6

Variation von verschiedenen Antipasti

\*

Rinderfilet auf Rotweinjus  
mit buntem Gemüse und Pommes dauphine

\*

Mokkparfait auf Sherry-Zabaione

32,00 Euro pro Person

### Menü 7

Melonenvariation  
mit luftgetrocknetem Schinken

\*

Kerbelsüppchen mit Kräutercroutons

\*

Seeteufelmedaillons mit leichter Ricardsoße  
an tournierten Gemüse mit Basmatireisplätzchen

\*

Hausgemachtes Tiramisu

34,00 Euro pro Person

### Menü 8

Salatsträußchen mit lauwarmen marinierten Scampi im Speckmantel  
auf zerlassener Kräuterbutter

\*

Zweierlei Tortelloni,  
nappiert mit Thaicurry-Kokossoße

\*

Gefüllte Maispouardenbrust auf Portweinjus  
mit glacierten Zuckerschoten  
und Kartoffelgebäck

\*

Ragôut  
von Erdbeeren und Orangen  
mit Campari parfümiert, dazu Mandel-Vanilleeis

38,00 Euro pro Person

Gerne werten wir Ihr Menü mit einem Sorbet auf.  
Bitte sprechen Sie uns an.

Abhängig je nach Jahreszeit können wir Ihr Menü  
mit saisonalen Produkten anpassen.

Bitte haben Sie Verständnis, dass uns die Menüauswahl acht Tage vor der  
Veranstaltung vorliegen muss.

# Saarländisches Büffet 2010

## Vorspeisen

Kartoffelsalat mit Speckwürfeln  
Wurstsalat mit Gurken  
Hausmacher Schlachtplatte  
Bratenplatte mit Remouladensauce  
Salzheringe „Hausfrauen Art“  
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich  
Großes Salatbuffet mit Dressings und Toppings  
Ofenfrisches Baguette und Butter

\*\*\*

## Suppe

Linsensuppe mit Mettwurst

\*\*\*

## Warme Gerichte

Lyoner mit Sauerkraut gefüllt, im Blätterteig gebacken  
Spiesen-Elversberger Pfefferbraten mit Zwickel-Soße  
Verheiratete mit Speckrahmsauce

## dazu reichen wir:

Rotkraut und Schneebällchen

\*\*\*

## Desserts

Grießknödel mit Zwetschgenmus  
Merziger Viezmousse im Glas  
Rostige Ritter mit Vanillesauce

25,00 Euro pro Person

# Büffet „Italia“ 2010

## Vorspeisen

Carpaccio vom Rind mit einer Balsamico-Vinaigrette  
und Parmesanflocken  
Melone mit Coppa Schinken  
Roma-Tomaten mit Pesto und Mozzarella  
Verschiedene Antipasti  
Großes Salatbuffet mit Dressings und Toppings  
Ofenfrisches Baguette und Butter

\*\*\*

## Suppe

Tomatencrèmesuppe

\*\*\*

## Warme Gerichte

Schweinelendchen „Toskana“  
Piccata Milanese von der Pute in Pestorahmsoße

## Dazu reichen wir:

Gegrilltes Gemüse, Oliven-Kräuterrisotto  
und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

## Desserts

Hausgemachtes Tiramisu  
Panna Cotta mit Fruchtcoulis  
Moussevariation

28,50 Euro pro Person

## Büffet „Classic“ 2010

### Vorspeisen

Rosa gebratenes Roastbeef mit Essiggemüse  
Räucherfisch - Variation mit verschiedenen Dips  
Auswahl von verschiedenen Pasteten und Terrinen  
Spargelröllchen mit gekochtem Schinken  
Großes Salatbuffet mit Dressings und Toppings  
Ofenfrisches Baguette und Butter

\*\*\*

### Suppe

Brokkolicrèmesuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen

\*\*\*

### Warme Gerichte

Medaillons von der Putenbrust mit Pestosahne  
Steaks vom Butterfisch in der Basilikumkruste  
Ricotta- Spinat- Lasagne

### Dazu reichen wir:

bunte Gemüse der Saison,  
Petersilienkartoffeln und Spätzle

\*\*\*

### Desserts

Crème Brûlée  
Mascarpone-Quarkschalotte mit Waldbeeren  
Mariniertes Obst im Glas

28,50 Euro pro Person

# Sommerbuffet 2010

(April – Oktober)

## Vorspeisen

Tomaten – Mozzarella mit frischem Basilikum  
Melonenauswahl mit luftgetrocknetem Landschinken  
Räucherfische aus Fluss und Meer mit Sahnemeerrettich  
Kartoffelsalat mit Schinken-Spargelröllchen umlegt  
Großes Salatbuffet mit Dressings und Toppings  
Ofenfrisches Baguette und Butter

\*\*\*

## Suppe

Consommé von Gartengemüse

\*\*\*

## Warme Gerichte

Schweinefilet mit Champignonrahmsauce  
Süßwasserwels an Saar-Rieslingsoße  
Pasta mit Ruccola, Pinienkernen,  
Kirschtomaten und geriebenem Parmesan

## Dazu reichen wir:

Buntes Sommergemüse  
Butterspätzle, Kartoffelgratin und Wildreismischung

\*\*\*

## Desserts

Limettencrème  
Tobleroneparfait  
Marinierte Erdbeeren

28,50 Euro pro Person

# Waldschlösschenbüffet 2010

## Vorspeisen

Tomate - Mozzarella mit Olivenöl und Balsamicoessig  
Verschiedene Antipasti  
Melonenschiffchen mit Schwarzwälder-Schinken  
Räucherfisch aus Fluss und Meer mit Sahnemeerrettich  
Großes Salatbuffet mit Dressings und Toppings  
Ofenfrisches Baguette und Butter

\*\*\*

## Suppe

Karotten-Ingwersuppe mit Crôutons

\*\*\*

## Warme Gerichte

Schweinefilet in Kräuter-Frischkäsesauce  
Gebratene Hähnchenbrust mit Paprikasauce  
Lachsfilet in Kresserahmsauce

## dazu reichen wir:

Bunte Farfalle, Kräuterreis, Kartoffelgratin  
und Gemüse der Saison

\*\*\*

## Desserts

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Frischer Obstsalat  
Moussevariation

29,50 Euro pro Person

# Spanisches Buffet 2010

## Vorspeisen

Eingelegte Oliven und Artischocken  
Tortilla Espanala-Kartoffelomelett mit Schafskäse und Sardellen  
Melonenschiffchen mit Serranoschinken.  
Gebeizter Lachs mit Orangenmeerrettich und grünem Pfeffer  
Gegrillte und marinierte Gemüse  
Großes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings und Toppings  
Ofenfrisches Baguette und Butter

\*\*\*

## Suppe

Gazpaccho Andaluze

\*\*\*

## Hauptgänge

Geschmorte Maispoularde Sherrysoße  
Steaks vom Thunfisch mit Zitronenbutter  
Kaninchen in Marsala-Kirschsoße

## dazu reichen wir:

Mittelmeergemüse, Safranreis  
und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

## Desserts

Crème Catalan  
Tourón-Mousse  
(Schokolade-Nougat-Mousse)  
Orangenparfait in der Schale

32,50 Euro pro Person

# Französisches Buffet 2010

## Vorspeisen

Salat nach Art von Nizza mit Thunfisch  
Variation von Terrinen und Pasteten mit verschiedenen Soßen  
Marinierte Meeresfrüchte mit Knoblauch  
Crevettes Rosé  
Pochierter Lachs „a la Bretagne“  
Roastbeef rosa gebraten „Bellevue“  
Großes Salatbuffet mit Dressings und Toppings  
Ofenfrisches Baguette und Butter

\*\*\*

## Suppe

Bouillabaisse mit Rouille

\*\*\*

## Warme Gerichte

Lammhüfte unter der Kräuterkruste mit Flageoletts  
Lachsfilet mit Zucchinischuppen „Marseiller Art“  
Quiche Lorraine

## Dazu reichen wir:

Ratatouille,  
Kartoffelgratin und Wildreismischung

\*\*\*

## Desserts

Omelette Sûrprise  
Mousse von brauner und weißer Schokolade  
Crêpes Suzette

32,50 Euro pro Person

# Winterbuffet 2010

(November – März)

## Vorspeisen

Wildpastete mit Apfel-Walnussalat  
Mini-Königinpastetchen mit Ragout Fin  
Kaninchenterrine mit Pistazien an Orangensauce  
Feldsalat mit Speckwürfelchen und Croûtons,  
dazu Kartoffelvinaigrette  
Fischterrinen und geräuchertes Forellenfilet an Sahnemeerrettich  
Großes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings und Toppings  
Ofenfrisches Baguette und Butter

\*\*\*

## Suppe

Rinderconsommé mit Markklößchen

\*\*\*

## Warme Gerichte

Hirschbraten aus der Keule an Wacholderglace  
Duett von Zander und Rotbarbe in Estragonsoße  
Gefüllte Maishähnchenbrust an Calvadosrahm

## Dazu reichen wir:

Buntes Wintergemüse, Serviettenknödel  
und bunte Nudeln

\*\*\*

## Desserts

Zimtmousse mit marinierten Pflaumen  
Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Nougateistorte mit Baiser

34,50 Euro pro Person

# Spezialitätenbuffet „Italia“ 2010

## Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit altem Balsamico  
Tomate – Mozzarella mit frischem Basilikum  
Vitello Tonnato  
Parmaschinken und Coppa und geriebenem Parmesan  
Ziegenkäse mit aromatisiertem Olivenöl  
Gebeizter Lachs mit Limonen und Grappa  
Verschiedene Antipasti  
Frutti di Mare im Glas  
Olivenauswahl und gefüllte Peperoni  
Frischkäse und italienische Brotspezialitäten  
Großes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings und Toppings  
Ofenfrisches Baguette und Butter

\*\*\*

## Suppe

Minestrone

## Warme Gerichte

Saltimbocca Romana  
Gebackenes Seezungenfilet auf Blattspinat  
Kaninchenrücken „Piemont“

## Dazu reichen wir:

Gegrilltes Gemüse, Rosmarinkartoffeln,  
Gnocchi und Risi bisi

\*\*\*

## Desserts

Dessertbuffet „Bella Italia“  
(Ein kulinarischer Genuss durch unsere Dessertküche)

45,00 Euro pro Person

## Büffet “Culinaria” 2010

### Vorspeisen

Hausgemachte Terrinen an Orangen-Pfeffersauce  
Crévettes Rosées mit Sauce Aioli  
Kaltes Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Remoulade  
Carpaccio vom Rinderfilet mit altem Balsamicoessig,  
Olivenöl und buntem Pfeffer  
Parma Schinken mit Ruccola und Parmesan  
Pochierter Steinbutt mit verschiedenen Dips  
Pochiertes Lachsfilet mit Nordseekrabben und Cocktailsauce  
Geräucherte und gebeizte Lachsspezialitäten mit Senf-Honigdip  
Großes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings und Toppings  
Ofenfrisches Baguette und Butter

### Suppe

Wachtelessenz mit altem Sherry

### Warme Gerichte

Rinderfilet im ganzen gebraten mit Barologlace  
Kalbsrouladen „Toskana“  
Seeteufel und Salm im Strudelteig an Safranschaum

### Am Buffet frisch zubereitet:

Riesengarnelen mit Gemüse  
Knusprige Perlhuhnbrüstchen

### Dazu reichen wir Ihnen:

Wildreismischung, Kartoffelgratin, Pesto-Gnocchi  
und Gemüsevariation mit Sauce Hollandaise

### Desserts

Dessertbuffet „Waldschlösschen“  
(Ein kulinarischer Genuss durch unsere Dessertküche)

55,00 Euro pro Person