



wish
LIST:

DINNER BUFFETS

KLOSTER PFALZEL

BOUTIQUEHOTEL & RESTAURANT

„Aller guten Dinge sind drei!“ **BÜFFETBAUSTEINE** für Ihr persönliches Wunschbuffet.
Ein Buffet besteht aus 3 Komponenten: 1. Vorspeisen & Suppe 2. Hauptgänge & Beilagen und 3. Desserts (& Käse). Hier können Sie sich Ihr persönliches Wunschbuffet mit jeweils einem „Wünschepäckchen“ pro Buffetkomponente zusammenstellen.

AB 40 PERSONEN MÖGLICH.

(Kinder 6-11 Jahre 50%, Kleinkinder 3-5 Jahre 25% des Erwachsenen / Jugendlichenpreis)

Vorspeisen-Wünschepäckchen A: „klassisch“: Paketpreis 24,00 € pro Pers.

-Kartoffelcrèmesuppe oder Käse-Lauch-Suppe mit Moselriesling

(auf Wunsch als 1. Gang am Tisch serviert)

-verschiedene Blatt- und Rohkostsalate (z.B. Möhre, Gurke, Rettich)

-Kartoffelsalat mit Speck

-Rindfleischsalat

-Feldsalat mit Kartoffeldressing

-Räucherfische aus dem Olewiger Thiergarten, Sahne-Meerrettich, Honig-Dill-Senf

-Schinkenröllchen mit Eiersalat gefüllt

-Poulardenbrust mit Obstgarnitur

-Roastbeef mit Remouladensoße

-verschiedene Brotsorten & Butter

Vorspeisen-Wünschepäckchen B: „mediterran“: Paketpreis 28 € pro Pers.

-Minestrone (vegetarisch)

(auf Wunsch als 1. Gang am Tisch serviert)

-Gegrilltes mariniertes Gemüse

-Vitello Tonnato

-Melone mit Serrano Schinken

-Tomate-Mozzarella-Basilikum

-Carpaccio vom Rinderfilet

-Ruccolasalat mit gehobeltem Parmesan

-Strauchtomatensalat mit Gartenkräuter

-Rote Bete mit Schafskäse

-Friséesalat mit Knoblauch-Speck-Croutons

-Verschiedene Blattsalate

-Olivenciabatta & Focaccia



(„Aller guten Dinge sind drei!“ - BÜFFETBAUSTEINE für Ihr persönliches Wunschbuffet)

Vorspeisen-Wünschepäckchen C: ‚exklusiv‘: Paketpreis 32,00 € pro Pers.

- Kokosnuss-Parmesan-Suppe
(auf Wunsch als 1. Gang am Tisch serviert)
 - Tafelspitz mit Kürbiskernvinaigrette
 - RosaRoastbeef mit Tartarensauce
 - Sülze von Nordseekrabben
 - Schaum von der Thiergarten-Forelle im Lachsmantel
 - Geflügelleberparfait mit Trauben und Nüssen
 - Wildschinken auf Apfel-Sellerie-Salat
 - Verschiedene Blatt-und Rohkostsalate
 - Brot-& Butterauswahl
-

Vorspeisen-Wünschepäckchen D: ‚gala‘: Paketpreis 42,00 € pro Pers.

- Crèmesuppe von Edelfischen mit Safran
(auf Wunsch als 1. Gang am Tisch serviert)
 - Ruccola mit Pinienkernen und Parmesan
 - Feldsalat mit Kartoffel-Dressing
 - verschiedene Blattsalate mit Balsamico-Dressing
 - Chicoreé mit Roquefortsauce
 - Steirischer Rindfleischsalat mit Käferbohnen
 - Waldorfsalat (Sellerie mit Äpfeln & Nüssen)
 - Garnelensalat mit exotischen Früchten
 - Mille feuille von geschmortem, mediterranem Gemüse
 - getrüffeltes Lachstatar
 - feine Räucher-Fischspezialitäten
 - Medaillons vom Kalbsfilet
 - Entenleberpraline auf Riesling-Auslesegelee
 - Scampikrone
 - Wildlachs im Ganzen gegart
 - Kaninchenterrine
 - Brotspezialitäten, Butter & Olivenöl
-

(„Aller guten Dinge sind drei!“ - BÜFFETBAUSTEINE für Ihr persönliches Wunschbuffet)

Hauptspeisen-Wünschepäckchen A: ‚klassisch eins‘: Paketpreis 27,00 € pro Pers.

- Geschmorter Rinderburg in Spätburgunder
- Schweinerückenbraten unter der Senf-Kräuter-Kruste

Beilagen: Lauchgemüse, frisches Marktgemüse, Kartoffelgratin & Spätzle

Hauptspeisen-Wünschepäckchen B: ‚klassisch zwei‘: Paketpreis 27,00 € pro Pers.

- Poulardenbrust mit Champignonsoße
 - Steinbeißer in Riesling
- Beilagen: Mandelbrokkoli, Rahmkohlrabi, Reis & frische Nudeln

Hauptspeisen-Wünschepäckchen C: ‚mediterran‘: Paketpreis 32,00 € pro Pers.

- Piccata milanaise (oder vegetarische Gemüselasagne)
- Saltimbocca romana (oder Wolfsbarschfilets)

Beilagen: Tagliatelle mit Tomatensugo, Rosmarin-Röstkartoffeln

Hauptspeisen-Wünschepäckchen D: ‚exklusiv‘: Paketpreis 34,00 € pro Pers.

- Filet vom Strohschwein im Wirsingmantel mit Trüffelrahmsauce
- Welsfilet in Kokosmilch gegart

Beilagen: Schupfnudeln, Basmatireis, Kartoffelpüree,
asiatisch gewürztes Gartengemüse & buntes Marktgemüse

Variante (an Stelle des Schweinefilets)

Rosa gebratenes Roastbeef vom Bollendorfer Weiderind mit
Sauce Béarnaise und Jus, am Büffet tranchiert

Paketpreis 38,50 € pro Pers.

(„AllergutenDingesinddrei!“ - BÜFFETBAUSTEINEfürIhrpersönlichesWunschbüffet)

Hauptspeisen-Wünschepäckchen E: ‚gala‘: Paketpreis 42 € pro Pers.

- Cassolet vom Eifel-Lamm
- Rinderfilet „Wellington“ mit Trüffel-Jus am Büffet tranchiert

Beilagen: Lo ratte-Kartoffeln, Gratin dauphinois, Bohnenbündchen & Ratatouille

Dessert-Wünschepäckchen A: ‚klassisch‘: Paketpreis 14,00 € pro Pers.

- Nougat-Schokoladenpudding mit Vanillesoße
- Crème vom Moseltrester mit Honigwalnüssen
- frische Früchte
- Käseauswahl

Dessert-Wünschepäckchen B: ‚mediterran‘: Paketpreis 18,00 € pro Pers.

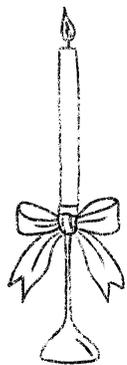
- Tiramisu
- Limonen-Eistorte
- Panna Cotta mit Fruchttopping

Dessert-Wünschepäckchen C: ‚exklusiv‘: Paketpreis 22,00 € pro Pers.

- Mousse von dunkler und heller Schokolade
- Bayrische Vanillecrème
- Himbeercrème mit Passionsfruchtspiegel
- Käseplatte: Auswahl an regionalen und internationalen Käse-Sorten

Dessert-Wünschepäckchen D: ‚gala‘: Paketpreis 26,00 € pro Pers.

- Tonkabohnen-Crème brûlée
 - Cassiscrème mit Champagnerschaum
 - Festliche Eistorte
 - Auswahl französische Rohmilchkäse
-



Italienisches Grill-Bufferet (Ab 50 Personen)

Direkt vom Grill:

- *Saltimbocca romana
- *Spieße mit Poulardenbrust, Kaninchenrücken und Oliveñ
- *Ziegenkäse im Speckmantel
- *Gekräuterte Schweinekoteletts
- +++
- *Gegrillte Sardinen und Tintenfischtuben
- *Lachsbällchen

Antipasti & Beilagen:

- *Antipasti mediterran
(Gegrilltes, mariniertes Gemüse: Fenchel, Paprika, Auberginen , Zucchini)
- *Gemischte Crostini
- *Oliven-Ciabatta
- *Rosmarin-Focaccia
- *Grillkartoffeln
- *Vital-Salatbufferet
(mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten)

Soßen:

- *Pesto rosso *Pesto al Aglio *Pesto al Pistacchio *Pesto alla Genovese

Desserts :

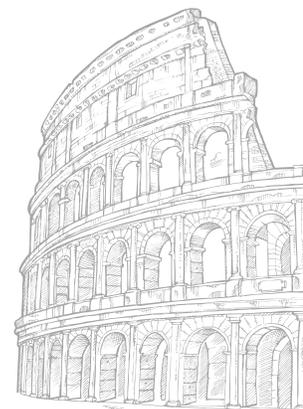
- *Tortaa Cioccolato (italienischer Schokoladenkuchen)
- *Obstspieße vom Grill mit Honig-Kardamom-Sirup
- *Zuppa inglese (Crémiges Biskuitdessert mit frischen Früchten und Amaretto)

58,00 € p. Pers

Mögliche Hauptgang-Optionen vom Grill:

- *Marinierte Lammkoteletts *Steaks vom Roastbeef *Gegrillter Wolfsbarsch

Optionen im Austausch - je Option / pro Person + 10 €
oder als zusätzliche Wahl - je Option / pro Person + 7 €





KLOSTER PFALZEL
BOUTIQUEHOTEL & RESTAURANT



Reise nach Jerusalem (Ab 50 Personen)

Büffet mit jüdischen & arabischen Spezialitäten

Vorspeisen:

- *Israelischer Salat (mit Tomate, Gurke, Zwiebeln, Paprika & Minze)
- *Blattsalate mit Roten Linsen
- *Salat aus Roten Rüben und Brunnenkresse
- *Kartoffelsalat nach deutscher Art
- *Marokkanischer Karottensalat
- *Tabouleh (Bulgursalat)
- *Avokado-Granatapfel-Salat
- *Piroschki mit Fleischfüllung
- *Gebackener Lachs mit Avocado-Dill-Soße

Hauptspeisen:

- *Poularde auf Couscous
- *'Gefilte Fisch' an Meerrettichsoße.
- *Schmorfleisch mit Zwiebelsoße nach traditioneller Art
- *Falafel (Kichererbsenbällchen vegetarisch)

Dips:

- *Labane (Joghurtcrème)
- *Baba Ganusch (Auberginencreme)
- *Hummus (Kichererbsencreme)

Beilagen:

- *Fidellos Tostados (Nudeln-Langkornreismischung mit Tomaten)
- *Indischer Reis (mit Spinat)
- *Pitabrot und Bagels

Desserts:

- *Anis-Aprikosen mit Pistazien & Buttermilchcrème
- *Käsekuchen nach New Yorker Art
- *Schokoladenroulade

56,00€ Preis pro Person



KLOSTER PFALZEL
BOUTIQUEHOTEL & RESTAURANT

Mini Urlaub am Moselufer

Ihr Sommer-, Familien- oder Firmenfest
(Ab 80 Personen)

Vacation
Mode

Vorspeisenstationen:

- Hausgebeizter Lachs
- Parmaschinken am Stück, frisch aufgeschnitten & Melone
- Salatbuffet mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten
- Frische Nudeln aus dem Parmesan Laib & Trüffelsoße

Grill-Station:

- Putenspieße
- Wolfsbarschfilets
- Lammkotelettes
- Paprika & grüner Spargel

Beilagen:

- Süßkartoffelpürée
- Balinesischer Gewürzreis

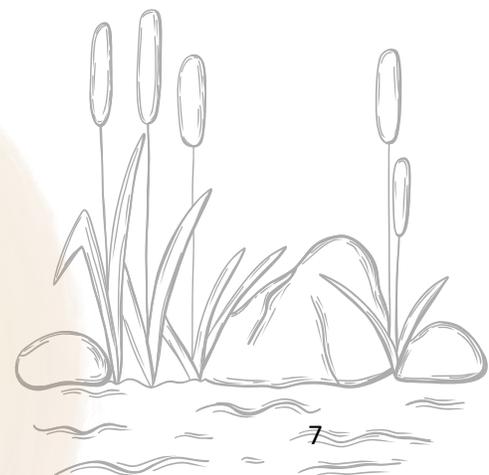
Dessert-Station:

- Softeis aus der Softeismaschine (selfservice)
- mit verschiedenen Toppings & Garnituren

59,00 € Preis pro Person

Zum Empfang optional:

- Flammkuchen-Steh-Imbiss (*Flying Service*)
- + 4,50 € Preis pro Person**



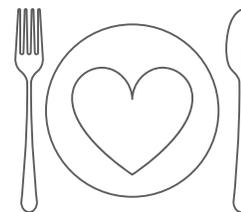


KLOSTER PFALZEL
BOUTIQUEHOTEL & RESTAURANT

Nachhaltiges Grill & Smoker Buffet (Ab 65 Personen)

Vorab gibt es ein Süppchen

Bio-Möhren-Ingwer mit Kokosmilch



Frisch aus dem Buchenrauch:

Geräucherte Forelle

Vom Smoker:

Bio-Burger (100% Weiderind, 100% Geschmack, 100% Genuss)

Vom Grill:

*Steaks vom BIOLAND Roastbeef

*Marinierte Bioland Schweinenackensteaks

*Bioland-Grillwürste

Soßen & Dips:

*Remoulade - *Sahne Meerrettich

*Honig-Dill-Senf - *Kloster-Barbecue-Soße

*Sour-Cream

Klassisches Salatbuffet:

*Verschiedene Blattsalate der Saison

*Verschieden Rohkost-Salate der Saison

*Kartoffelsalat - *Nudelsalat

Beilagen:

*Brotauswahl

*was es auf dem Markt oder im Klostergarten gerade frisch an Gemüse gibt,
z.B Maiskolben, etc.

*Folienkartoffeln mit Bio-Kräuterquark

Dessert:

*Softeis aus der Softeismaschine (selfservice), verschiedene Toppings & Garnituren

*Gegrillte Obstspieße mit Bio-Quark-Vanille-Dip

68,00 € Preis pro Person

