

BUFFETS FÜR IHRE VERANSTALTUNG

Was gibts zum Essen? Viel Auswahl. Viel Genuss.

(ab 20 Personen)

Ob in kleiner oder großer Runde, locker oder feierlich, Hochzeit, Familienfest oder Firmenevent – für jeden Anlass kochen wir Ihnen Ihr ganz eigenes Süppchen. Wir machen es ganz nach Ihrem Geschmack und braten auch gerne Extrawürste. Die für Sie zusammengestellten Menü- und Büffetvorschläge dienen als Anregung und können selbstverständlich speziell nach Ihren Wünschen geändert werden.

Für die Durchführung Ihrer Festlichkeiten stehen Ihnen neben unserem Restaurant Z und den Banketträumen die CUBE Bar & Lounge, das BREXX sowie der hauseigene CLUB Yellow zur Verfügung. Mit unserer Erfahrung sorgen wir dafür, dass bei Organisation und Durchführung nichts anbrennt. Gern kümmern wir uns um die vielen Kleinigkeiten rund um Ihr Fest, damit Sie sich voll und ganz um Ihre Gäste kümmern können.

David Oesterreich und sein Team steht Ihnen für weitere Fragen und Informationen gerne zur Verfügung.

Telefondurchwahl:

Herr Oesterreich: 02624 / 105 633

email: d.oesterreich@zugbruecke.de

„Schon heute freuen wir uns auf Ihren Besuch in Grenzau und versichern Ihnen, Ihre Veranstaltung zu einem vollen Erfolg werden zu lassen.“

Ihre Familie Gstettner

Heimat typisch Westerwald

Wie bei Mutttern. So lecker schmeckts bei uns im grünen Westerwald.

davor

Räucherforelle aus Meisel's Teichanlage
mit Sahnemeerrettich

Sauerrahm-Gurkensalat und Dill Klatschkäs mit
Musik

Fleischwurstsalat mit Zwiebeln

Blattsalate mit Dressings, gerösteten Walnuss- und
Kürbiskernen, Kannenbäcker Brotwürfel und Land-
schinken

Westerwälder Quiche mit Kartoffeln,
Speck und Schnittlauch

Kartoffelschaumsüppchen mit Trauben,
Speck und geröstete Brotwürfel

die Hauptsache

Gebratene Bachforelle und Zanderfilet
mit Kräuter-Rahmpilzsauce

Medaillons vom Landschwein im Reibekuchenteig
Westerwälder Backesbraten mit Kruste

und BREXX Bier-Sauce

dazu

Römerkohl und buntes Wurzelgemüse

Gedämpfte Kartoffeln mit Kräuterquark

Buntes Kartoffelpüree mit Erbsen und Möhren

Wäller Nudeln mit Brotschmelze

danach

Birnenkuchen mit Mandelsauce
und Schokoladeneis

Rhabarber-Schmandcreme

Armer Ritter mit Pflaumenkompott

47,50,- €



Da wirds uns heiß. Ums Herz.

Frühling

Spargel, Kräuter und Erdbeeren

Natürlich gibt es dieses Buffet auch außerhalb der Spargelzeit, dann mit alternativem Gemüse.

davor

Marinierter Spargel mit Schnittlauch-Ei-Vinaigrette und Eifeler Landschinken
Hausgeräucherter Wildlachs mit Brunnenkresse-Pesto und gerösteten Haselnusskernen
Spargelkuchen mit gekochtem Schinken
Frühlingssalate mit Zitronenvinaigrette und gebratener Perlhuhnbrust
Bärlauch-Schaumsüppchen mit Croutons

die Hauptsache

Edelfischauswahl mit grünem Spargel und Mosel-Rieslingsauce
Hähnchenbruststeaks in Kräuter-Marinade mit Sauce Hollandaise
Gekochter Kalbstafelspitz im Wurzelsud mit Frankfurter grüner Sauce
Frühlingsgemüseauflauf mit Parmesan, Mozzarella und Basilikum

dazu

Butterkartoffeln
Nudeln mit Spargel
Babyspinat und Tomaten
Pariser Karotten mit Kressesauce
gebratener Spargel mit Schnittlauchbutter

danach

Erdbeer-Mousse mit marinierten Erdbeeren
Geeistes Waldmeistersüppchen mit griechischem Joghurt und Himbeeren
hausgemachtes Rhabarbersorbet
Panna Cotta mit Bailey's und Apfel-Chutney

55,- €

Sommer

Spezialitäten aus südlichen Gefilden

Dieses beliebte Buffet ist natürlich nicht nur im Sommer erhältlich.

davor

Gemüse-Tomatensuppe mit Chorizo
Salate der Saison mit Rohkost und Dressings
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Olivenöl und Basilikum
Original italienische Salami und Coppa-Schinken
Serrano-Schinken mit Pimentos und Honigmelone
Vitello Tonnato – rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Gegrillte Gemüse-Antipasti
gefüllte Champignons

die Hauptsache

Zucchini-Auberginen-Gratin
Gegrillte Tintenfischtuben mit Sauce Aioli
Hähnchenbrustragout „Diavolo“ in pikanter Tomatensauce
Medaillons vom Schweinefilet mit Oliven-Kartoffelkruste

dazu

Nudeln mit Tomaten-Oregano-Sauce und Bolognese
Patatas Bravas mit Chili und Kirschtomaten
Safranreis mit Auberginen-Würfeln
Gegrillte Artischocken mit Lauchzwiebeln und Knoblauch
Broccoli mit Pinienkernen

danach

Klassisches Espresso-Tiramisu
Stracciatellacreme
Panna Cotta mit Honig-Minzpesto
Spanische Walnusstarte
Obstsalat mit Amarenakirschen

55,- €



Die Tage werden kürzer. Die Auswahl nicht.

Herbst

Buffet mit Wild und Kürbis

Am besten schmeckt das Buffet natürlich im Herbst, mit kleinen Veränderungen ist es aber auch zu anderen Jahreszeiten möglich.

davor

Feldsalat mit Kartoffel-Majoran-Dressing, Croutons, geröstetem Speck und Walnüssen
Wildterrinen „Hubertus“ mit Preiselbeer-Vinaigrette und Selleriesalat
Carpaccio von der Tafelspitzterrinen mit Steinpilz-Wachtelei-Vinaigrette
Salat von Miesmuscheln und Farfalle mit leichter Knoblauchmarinade
Wildschweinschinken
Wildkräutersalat
Kürbis-Zucchini-Salat

Schaumsüppchen von Edelpilzen mit Majoran

die Hauptsache

Wildlachsmedaillons in Gemüsefond
geschmorte Entenkeule mit Honig und Thymian-Orangensauce
Medaillons vom Hirschrücken mit Pfefferrahmsauce

dazu

Rosenkohl mit Zwiebeln und Speck
Kürbis-Lauchgratin
Karotten in Orangenbutter
Schupfnudel-Gemüsepfanne
Selleriepüree
Mandelkroketten

danach

hausgemachtes Federweißer-Sorbet
(oder je nach Saison Weinsorbet)
Rote Grütze mit Vanillesauce
Birnentarte
gebackene Apfelringe mit Zimt-Zucker
Cassis-Mousse mit Minze

55,- €

Winter

Unser weihnachtliches Buffet

So mit allem drum und dran. Weihnachten will gefeiert werden.

davor

Carpaccio von der Rinder-Tafelspitzterrinen mit Champignon-Zwiebel-Kräuter-Vinaigrette
Geflügel-Apfel-Selleriesalat
winterliche Blattsalate mit Croutons und verschiedenen Dressings

Rinderkraftbrühe mit Flädle, Gemüse und Maultaschen

die Hauptsache

gebratener Wels oder gebratener Flusszander mit Schmorgurken und Dill-Anis-Sauce
Hirschedelragout mit Waldpilzen und Preiselbeeren,
geschmorte Gänsekeule mit Beifuß-Sauce

dazu

Winterliche Gemüseauswahl, Apfelrotkohl,
Kartoffelklöße mit Brotschmelze
hausgemachte Butterspätzle, gratinierte Kartoffeln mit Walnusskruste

großes weihnachtliches Dessertbuffet - wählen Sie bis zu sechs verschiedene Desserts:

Apfel-Spekulatiuscreme
Christstollen-Eis mit Rum-Rosinen und heißen Pflaumen
Panna Cotta mit Mandarinen und Zimtsternen
Gewürzorangensalat mit Schokoladenmousse
Baumkuchen-Weihnachtsterrinen mit kandierten Früchten
Mandel-Bisquit mit Kaffee-Buttercreme
Vanillekipferl-Terrinen
Frischer Obstsalat
Rote Grütze mit Vanillesauce
gebackene Apfelringe
Obstkorb
Christstollen & Gebäck

55,- €



Unentschieden? Dann einfach beides.

Menü & Buffet Kombi 1

Vorspeise und Suppe werden Ihren Gäste serviert. Dazu gibt es ein großes Buffet. Und das Dessert wird hereingefahren. Das volle Programm.

servierte Vorspeise:
gegrillter Bio-Ofenlachs mit Meeresalgensalat und Kaviar-Crème fraîche

servierte Suppe:
Apfelschaumsuppe mit Calvados aromatisiert

vom Büffet:
Gebratene rote Meerbarbe
mit Tomaten-Zucchini-Scheiben und Thymian
Hähnchenbrusttragout in Rotweinsauce mit Möhren, Zwiebeln und Speck
rosa gebratener Kalbsrücken mit Schalottensauce

dazu
Rosmarin-Kartoffeln mit Zitronenzeste
Langkornreis von Waldpilzen und Schmortomaten,
Auberginen-Zucchini-Gratin
gebratene Champignons in Knoblauchbutter
Saisonale Gemüseauswahl

Dessertbüffet als „Roll-In“
weiße und braune Mousse au Chocolat
Apfeltarte mit Vanillesauce,
Orangen-Champagnermousse
gefüllte Butterbrioche
frischer Obstsalat

67,50,- €

Menü & Buffet Kombi 2

Für die Vorspeise und die Suppe dürfen die Gäste sitzen bleiben. Danach kann sich jeder nach Lust und Laune bedienen. Toll, der Eiswagen zum Schluß.

servierte Vorspeise:
Jakobsmuscheln und Riesengarnele auf Zitronengras mit Belugalinsensalat

servierte Suppe:
cremige Zuckerschotensuppe mit Schinken-Brennnesselpraline und rotem Paprika-Öl

vom Büffet:
gebratene Lachstranchen mit Limetten, Oliven und Kräuterbutter
Maispouardenbrust mit Salbei, Speck, Lauch, Schafskäse und Silberzwiebeln
Medaillons vom Schweinefilet und Tournedos vom Rinderfilet mit Petersilienrahmsauce
Chili-Gemüsepfanne

dazu
Grilltomaten mit Kräutern aus der Provence
Blumenkohl und Broccoli Speckbohnenbündchen
Gratinierte Kartoffeln, Herzoginkroketten
Langkornreis mit Kornblumen

Eiswagen:
verschiedene Eissorten mit Schokoladen- und Fruchtsaucen, Toppings, Waffeln und Sahne
frischer Obstsalat

67,50,- €



Fleischlos? Bitteschön.

Vegetarisches Buffet 🍷

Sonnengruß
Caprese-Tomaten-Mozzarella mit Basilikum
Rote Zwiebeltarte mit Feta und Thymian
Italienischer Farfalle-Salat mit Zucchini, Aubergine und getrockneten Tomaten
Wildkräutersalat mit gegrillten Steinchampignons
Marinierter Schafskäse mit heimischen Kräutern
Salat aus Belugalinsen mit Früchten und Limetten-Mayonnaise
Baguette-Auswahl mit Kräuterbutter, Aioli mit Limette und Safran, Rucola-Frischkäsecreme

grüne Cremesuppe mit Erbsen, Minze und Avocado

Mittagssonne
Gemüse-Curry mit Pastinaken, Karotten, Blumenkohl, Hokkaido, Zuckerschoten, Kokosmilch und Curry
Knusprige, panierte Schnitzel aus Quorn, Shii-Take-Cremesauce
Spätzle-Gemüse-Gyros mit Tofu, Knoblauch und Zwiebeln, Tzaziki
Rote Bete-Gnocchi mit Birnen, Peanuts und Schafskäse, gratiniert

Zugabe
Champignonköpfe mit Fischkäsecreme auf Blattspinat
Kartoffelgratin mit Walnusskruste
gebackene Zwiebelringe
mediterrane Polenta-Medaillons mit Parmesan
Gemüseauswahl der Saison mit Broccoli, Möhren, Kohlrabi und Romanesco mit tomatisierter, holländischer Sauce und Mandelbutter

Abendrot
Knusper-Schichtcreme mit Quark, Baiser, frischen Himbeeren
frischer Obstsalat mit Holunderblütensaft
französische Walnusstarte mit Joghurtsorbet
Skr-Terrine mit Beerensauce

47,50,- €

Veganes Buffet 🍷

Sonnengruß
Mini-Wraps mit knackiger Salatfüllung und „Westerwald Salsa“,
farbige, gegrillte und eingelegte Paprika, Aubergine und Zucchini mit Granatapfel-Vinaigrette
Linsen-Reissalat mit Koriander
Tomaten-Mango-Salat mit gerösteten Pinienkernen
Walnuss Brot mit Humus, Süßkartoffelaufstrich und Oliventapenade

grüne Frühlings-Minestrone mit Vollkornreis

Mittagssonne
Falafel-Burger im Vollkornbun mit Tomaten, Zwiebeln, Kresse, Gurken und Salat
Pasta Aglio e olio mit Rucola und Tomate
grüner Gemüsestrudel mit Broccoli, grünem Spargel, Birne und Sesam-Mandelkruste
Grillgemüse-Spieße mit Chimi Churri

Zugabe
Haselnuss-Graupen-Risotto mit Safran,
warme Focaccia mit Tomaten und veganem Parmesan
Rosmarin-Drillinge mit veganem Kräuterschmand
Rote Bete-Puffer
Ratatouille-Gemüse in Tomatensauce
Zucchini aus dem Ofen mit Cous-Cous-Füllung

Abendrot
frischer Obstsalat mit Holunderblütensaft
Espresso-Pfeffer-Creme brulee
Apfelkuchen mit Zimt und gerösteten Mandeln
Kichererbsen-Schoko-Mousse
Blueberry-Muffins und Mini-Zimtschnecken

47,50,- €



Alles Käse. Au ja.

Käse geht doch immer. Entweder zum Dessert oder als Roll-in um Mitternacht. Sie können selbstverständlich aus dieser Auswahl auch Ihr eigenes Käsebuffet zusammenstellen. 🍷

typisch deutsch

deutsche Käseauswahl - alle Käsesorten sind erstklassisch und in BIO-Qualität:

BIO-Deichkäse GOLD – Hartkäse aus Kuhrohmlch mit Naturrinde 16 Monate gereift, kräftig und würzig mit Karamellnote

BIO-Friesisch-Blue – rotgeschmierter halbfester Blauschimmelkäse, cremig und pikant

BIO-Hofkäse – Kuhrohmlch-Käse, halbfest, aromatisch und pikant

BIO-Fabro 50% - geschmeidiger Weichkäse, mit sichtbarem Weißschimmel

BIO-CreMeer – Weichkäse mit Naturrinde, frisch und sahnig, leichter Rotschimmel

Minibrötchen, Baguette, Butter, Marinierte Oliven, Feigen, Walnüssen, Feigensenf, Kirschtomaten, Trauben, Mango Chutney, Grissini,

13,- €

zusammengewürfelt

bunte Käsewürfelenauswahl mit vielen den verschiedensten Käsesorten als „Käseigel“ Dazu Minibrötchen, Baguette, Butter, Feigensenf, Grissini,
9,50€

von jedem etwas

Tête de Moine – Schweizer Hobelkäse aus Kuhmilch aus dem Kanton Bern

Pico Affiné – Ziegenrohmlch-Camembert mit Heferinde aus dem Périgord/Frankreich

Raschera DOP Piemonte – Kuhmilchkäse aus dem Piemont/Italien

Tallegio DOP – Weichkäse mit Außenschimmel aus Italien, säuerlich-fruchtig ausgeprägt

San Simon DOP Galicia – handgeschöpfter Kuhmilchkäse aus den Bergen Galiziens/Spanien

Cheddar 48% - milder, goldgelber, irischer Kuhmilch-Hartkäse

Minibrötchen, Baguette, Butter, Marinierte Oliven, Feigen, Walnüssen, Feigensenf, Kirschtomaten, Trauben, Mango Chutney, Grissini,

12,- €

**Fragen? Wünsche? Wir beraten Sie gerne.
Ihr Team der Zugbrücke**

Hotel ZUGBRÜCKE GRENZAU GmbH
Brexbachstraße 11-17, 56203 Höhr-Grenzhausen
T + 49 2624 1050, info@zugbruecke.de
www.zugbruecke.de

