



GRAND CITY

FIRST CLASS HOTEL  
GUMMERSBACH

Buffetvorschläge ab 25 Personen

Dies ist eine kleine Auswahl an Buffets, um Ihnen einen ersten Eindruck  
über unser kulinarisches Angebot zu verschaffen.

Gerne gehen wir auf individuelle Wünsche sowie Jahreszeitliche Angebote  
wie z.B. Erdbeerzeit, Spargel, Pfifferlinge, Wild, ein.

## **Buffet 1**

### ***Vorspeisen***

Räucherfischplatte vom Lachs, Makrelen-Mix

Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Dill-Honigsenfauce

Schwarzwälder Schinken und Mailänder Salami mit Honigmelone

Eine Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten mit Zweierlei Dressing

Antipasti von Karotte, Zucchini und buntem Paprika mariniert mit

Olivenöl und Aceto Balsamico

### ***Suppe***

Kraftbrühe vom Weideochsen mit Pfannkuchenstreifen

### ***Hauptgericht***

Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonsauce

Gebratenes Zanderfilet an einer Dillsauce

### ***Beilagen***

Frisches Marktgemüse der Saison

Hausgemachte Spätzle und Reibekuchen

### ***Dessert***

Schokoladenmousse mit Vanillesauce

Waldfruchtcreme von heimischen Beeren

**32.50 €**

## **Buffet 2**

### ***Vorspeisen***

Gebeizter Lachs mit Reibekuchen und Dill-Honigsenfauce

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Gebackene Frühlingsrollen mit Sweet – Chilisauce

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade

Eine Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten mit Zweierlei Dressing

### ***Suppe***

Kräuterschaumsuppe mit pochiertem Wachtelei

### ***Hauptgericht***

Ofenfrischer Kalbsbraten in einer Sahnesauce

Gedämpfte Lachsschnitte auf Lachsstreifen Hummerbuttersauce

### ***Beilagen***

Kohlrabi in Rahm, Glacierte Karotten, Brokkoliröschen

Butternudeln und Sahniges Kartoffelgratin

### ***Dessert***

Vanillecreme mit frischem Obstsalat

Rote Grütze mit Vanilleeis

**36.50 €**

## **Italienisches Buffet**

### ***Vorspeisen***

Parmaschinken und Fenchelsalami mit Honigmelone

Rote und Grüne Peperoni gefüllt mit einer Frischkäsecreme

Champignonköpfe gefüllt mit einer Rucolacreme

Weinblätter gefüllt mit Risotto und Tomatenpesto

Tomaten – Mozzarella - Salat mit frischen Basilikum und Oliven

Antipasti von Karotte, Zucchini und buntem Paprika mariniert mit Olivenöl und Aceto Balsamico

Eine Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten mit Zweierlei Dressing

### ***Suppe***

Minestrone – „Italienische Gemüsesuppe“

### ***Hauptgericht***

Schnitzel von Schweinerücken in der Käse-Ei-Hülle

Rotes Meerbarbenfilet auf Blattspinat und gegrillten Cocktailtomaten

Saltim Bocco vom Kalb mit Parmaschinken und Salbei

### ***Beilagen***

Mediterranes Gemüse in einer Tomatensauce

Spaghetti, Kartoffelgnocchi, Rosmarinkartoffeln

Sauce Bolognese, Tomatensauce, Knoblauchsauce

### ***Dessert***

Panna Cotta mit marinierten Heidelbeeren

Hausgemachtes Tiramisu

**39.00 €**

## **Oberbergisches Buffet**

### ***Vorspeisen***

- Hackfleischbällchen mit Senf und Ketchup
- Kräutercreme in einem Schinkenmantel und Hibiskusglace
- Kartoffelsalat mit Speck und Gartenkresse
- Salat von Tafelspitz mit Kräuterdressing und Wurzelgemüse
- Terrine von der Bachforelle mit Sahnemeerrettich
- Eine Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten mit Zweierlei Dressing

### ***Suppe***

- Kartoffelsuppe mit Mettenden

### ***Hauptgericht***

- Kröstchen vom Schweinerücken und Ofenfrischer Schweinebraten
- Gebrautes Buntbarschfilet

### ***Beilagen***

- Karotten und Erbsen in Rahm, Blumenkohlröschen
- Bratkartoffeln, Petersilienkartoffeln, Butternudeln
- Champignonrahm, Bratensauce, Rieslingsauce

### ***Dessert***

- Apfel-Birnenstrudel mit einer Mandelsauce
- Quarkcreme mit Schattenmorellen

**32.50 €**