



Weinstube Kesselstatt

Buffetvorschläge

Wir bieten Buffets ab einer Gästezahl von 20 bis 130 Personen an. Bitte wählen Sie **ein gemeinsames** Buffet für alle Gäste aus!

Original Trierisch

Preis pro Person*

Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich
 Rustikale Platte mit Griebenschmalz,
 Rohessern, Schinkenröllchen und Landschinken
 Bratenaufschnitt
 Hausmacher Blut- und Leberwurst
 Wurstsalat mit Käse und Zwiebel
 Schwartenmagensalat
 Hausgemachter Kartoffelsalat
 Blattsalat mit zwei Dressings

Regionaler Brotkorb mit Butter

Deftige Kartoffelsuppe

Schweinekrustenbraten an Malzbiersauce
 Mit Kaapes Teerdisch und Düppe Lappes

Hausgemachter Weinpudding

Apfel Tarte mit Vanillesauce..... 28,50



Weinstube Kesselstatt

Buffetvorschläge

Wir bieten Buffets ab einer Gästezahl von 20 bis 130 Personen an. Bitte wählen Sie **ein gemeinsames** Buffet für alle Gäste aus!

Das Gourmetbuffet

Preis pro Person*

Garnelen, geräucherter Lachs und Forelle, gebeizter Lachs
 Mit Aioli und Sahnemeerrettich
 Roastbeefröllchen, gefüllt mit Rucola, Birne und Gorgonzola
 Prosciutto mit Melone
 Tomate Mozzarella
 Waldorfsalat
 Blattsalate mit zwei Dressings

Brotkorb mit Butter

Rinderkraftbrühe mit Einlage

Tafelspitz vom Rind im Wurzelsud
 mit Meerrettichsauce und Butterkartoffeln

Medaillons vom Schweinefilet an frischen Champignons à la crème
 mit Butterspätzle und bunter Gemüseauswahl

Fingerfood Dessert:

Mousse au Chocolat

Joghurtmousse mit Himbeercoulis

Frischer Obstsalat 33,00



Weinstube Kesselstatt

Buffetvorschläge

Wir bieten Buffets ab einer Gästezahl von 20 bis 130 Personen an. Bitte wählen Sie **ein gemeinsames** Buffet für alle Gäste aus!

Das Mediterrane Buffet

Preis pro Person*

Anti Pasti mit Oliven
 Tomatensalat "Caprese"
 Ruccolasalat mit gehobeltem Parmesan
 Gegrilltes Gemüse, mit Olivenöl mariniert
 Melone mit Prosciutto und Coppa
 Nudelsalat "Venecia"
 Lachscarpaccio
 Salat mit zwei Dressings

Mediterraner Brotkorb mit Aioli, Kräuter-Crème fraîche und Butter

Piccata Milanese vom Schweinerücken
 mit Tomatensauce und Tagliatelle

oder/und

Geschmorte Poularde auf spanische Art
 mit Thymiankartoffeln und buntem Schmorgemüse

Hausgemachtes Tiramisu

Natillas (Vanillecreme) mit Früchten.....mit einem Hauptgang 28,50
mit zwei Hauptgängen 32,00