

## *Bergisches Buffet € 24,90*

*netto zzgl. MwSt.*

### *Vorspeisen (fünf zur Wahl)*

Gemischter Brotkorb der Feinbäckerei Kurth mit vier Dips zur Wahl  
Reibekuchen mit Lachs – Honig – Senf – Dip  
Mini Kottenbutter  
Himmel und Äd im Glas mit Blutwurst  
Himmel und Äd im Glas ohne Blutwurst  
Sauerbraten – Rotkohlterrine mit Balsamicokirschen  
Terrine von der Bachforelle mit Pumpernickel – Joghurtmousse  
Ziegenkäse – Wildkräutermousse mit Hybiskusgelee und Brunnenkressesalat

### *Hauptgänge (Bis 20 Personen zwei zur Wahl, ab 20 Personen drei zur Wahl)*

Sauerbraten vom Rind  
Victoriabarschfilet unter der Pumpernickel-Schalottenkruste auf süßer Senfsauce  
Bergisches Cordon bleu mit einer Kottenbutterfüllung auf Waldpilzrahm  
Schweinefilet im Baconmantel mit einer Apfel- Zwiebel – Füllung auf bergischer Landbiersauce  
Welsfilet unter der Senfkruste auf Wacholderrahm

### *Beilagen (vier zur Wahl)*

Röstkartoffeln  
karamellierte Drillingskartoffeln  
gebratene Knödel  
gebratene Serviettenknödel  
Graupenrisotto  
Kottenbutter – Petersilienwurzel Gratin  
Kirschrotkohl  
Möhren – Zwiebel – Speck – Gemüse  
Bergisches Mischgemüse

### *Dessert (bis 20 Personen zwei zur Wahl, ab 20 Personen drei zur Wahl)*

Kirsch – Milchreisterrine  
Bergisches Tiramisu  
Buttermilchmousse  
Apfel – Calvados – Ragout unter Mascarponecreme  
Rote Grütze – Marzipantörtchen

