



Buffets



Ihr Party- und Veranstaltungsservice
im Raum St. Wendel

Gehen Sie als Gast auf Ihre eigene Party!

Gasthaus Felsenmühle

Kelsweilerstraße 54

66606 St. Wendel

Telefon: 06851 / 51 44

E-Mail: info@felsenmuehle.net

Essensvorschlag 1

kleine saftige Schnitzel aus dem
Schweinerücken

Rahm- und Zigeunersoße

Saftiges Hähnchenbrustfilet in leichter Currysoße

zarter Rinderbraten in Burgundersoße

Brokkoli-Kartoffelgratin, Spätzle, Reis

Gemüseplatte mit frischem Gartengemüse

Knackige Blattsalate mit unserem
Hausdressing

ab 35 Personen

Preisänderungen vorbehalten.

Essensvorschlag 2

Im Ganzen gebratenes Schweinefilet in
Steinpilzsahnesoße

Zanderfilet in
Riesling Sahnesoße auf Blattspinat

Mit Ricotta, Blattspinat, getrocknete Tomaten und
gerösteten Pinienkernen gefüllte Putenröllchen in gelber
Paprikasoße

Spätzle, Kartoffelgratin, Reis

Rahmwirsing, Erbsen und Möhren

Knackiger Blattsalat mit unserem
Hausdressing

ab 35 Personen

Preisänderungen vorbehalten.

Essensvorschlag 3

leckere Steaks vom Argentinischen
Angusrind rosa gebraten mit Zwiebeln und
frischen Champignons

zarte Streifen von der Putenbrust in Currysahnesoße

Frisches Lachsfilet auf Blattspinat mit Hummerschaum

Reis, Rosmarinkartoffeln, Spätzle

Speckbohnen, Rahmkohlrabi

Knackiger Blattsalat unser Hausdressing

ab 35 Personen

Essensvorschlag 4

Edles Wildgulasch aus heimischen
Wäldern mit Preiselbeer Birne

Im Ganzen gebratenes Schweinefilet mit
Champignonrahmsoupe

Zarte Streifen von der Putenbrust „Indonesische Art“ in
Gemüse-Currysoupe

Apfelrotkraut, Blumenkohl

Spätzle, Kartoffelgratin, Reis

Knackige Blattsalate und unser

Hausdressing

ab 35 Personen

Italienisches Büffet 1

Tomaten/Mozzarella mit Balsamico Dressing und
frischem Basilikum

Rote Beete Carpaccio mit Mango würfeln, einer
Tomatenvinaigrette und frischem Schnittlauch
verschieden eingelegte Oliven

Mailändersalami und Parmaschinken mit gehobeltem
Parmesan

Gegrillter Schafskäse mit Tomaten, Paprika, Knoblauch
und Kräuter lauwarm serviert

Kleine Parmesanschnitzel

saftiges Hähnchenbrustfilet mit Tomate/Mozzarella und
Basilikum
gefüllt in gelber Paprikasahnesoße

Gnocchi in Gorgonzolasahnesoße, Gnocchi in
Tomatensauce

Rosmarinkartoffeln

Grüne Blattsalate mit Kräuter-Sahnedressing

Ciabatta

ab 35 Personen

Preisänderungen vorbehalten.

Italienisches Büffet 2

Unterschiedliche Bruschetta und Knoblauchbaguette
verschieden eingelegte Oliven

Mailändersalami und Parmaschinken mit gehobeltem
Parmesan

Erlesene Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich

Vitello Tonnato (saftig gegarter Kalbsrücken, hauchdünn
geschnitten, mit frischer Thunfischcreme
und Kapern)

Rohkostsalate

Grüne Blattsalate mit Kräuter-Sahnedressing

Involtini a la Milanese (mit Ricotta, Blattspinat, gerösteten
Pinienkernen und getr. Tomaten gefüllte Kalbsröllchen in
einer Tomaten-Weißwein-Sahnesoße mit frischem Thymian

Scaloppina Bologna (Pan. Schweineschnitzel mit Schinken und
Käse überbacken) in einer Käsesahnesoße

Rigatoni al Forno

Tagliatelle mit Steinpilzen und Rucola

Gnocchi auf Tomatensoße

Rosmarinkartoffeln

ab 35 Personen

Preisänderungen vorbehalten.

Mediterranes Grillbuffet

erlesene Räucherfischplatte aus Fluss und Meer
Geflügel-Crevetten-Cocktail
edler Serranoschinken auf Spalten von der Cantaloupe-Melone umlegt von
Italienischer Edelsalami
verschieden eingelegte Oliven, Datteln im Speckmantel mit Rucola und
Parmesan
Strauchtomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
Rote Beete mit Mango, einer Tomatenvinaigrette und frischem Schnittlauch
Vitello Tonnato (saftig gegarter Kalbsrücken, hauchdünn geschnitten, mit
frischer Thunfischcreme und Kapern)
Mediterranes Gemüse gegrillt und lecker mariniert
lauwarm marinierter Schafskäse mit Paprika, Tomaten, Knoblauch
passende Soßen und Dips
frischer Gartensalat mit verschiedenen Dressings

Frisch vom Grill (direkt bei Ihnen)

marinierte Garnelenspieße
vom argentinischen Angusrind marinierte zarte Rumpsteaks
frisches Lachsfilet
Provence. Lammrückenfilet (das Beste vom Lamm)
Dazu reichen wir eine Rosmarinjus, Pfeffersoße, Riesling Soße und Soße Aioli
Rosmarinkartoffeln, Djuvec Reis nach Balkan Art
Außerdem gehört auch Baguette und Ciabatta dazu.

erweiterbar mit einer vor Ort zubereiteter Paella Valencia mit frischem
Fischfilet, Muscheln, Geflügel, Langustinen

ab 40 Personen

Preisänderungen vorbehalten.

Grillbuffet 1

rote und weiße Würstchen

Currysoße

saftiger hausgemachter Schwenkbraten

würzige Hähnchenschwenker

saftige XL Burger zum selber belegen

herzhafte französische Merguez

Brötchen, Burger Brötchen

Kartoffelsalat, Nudelsalat, Rohkostsalate

Grüner Blattsalat und 2 verschiedene Dressings

Optional Pommes vor Ort 3,50 € pro Person

Starkstromanschluss erforderlich

ab 35 Personen

Preisänderungen vorbehalten.

Grillbuffet 2

rote und weiße Würstchen
Currysoße

saftiger hausgemachter Schwenkbraten

würzige Hähnchenschwenker

kleine Bifteki (Hacksteaks) mit Schafskäse gefüllt

herzhafte französische Merguez

Brötchen, Burger Brötchen

Kartoffelsalat, Nudelsalat, Rohkostsalate

Grüner Blattsalat und 2 verschiedene Dressings

Optional Pommes vor Ort 3,50 € pro Person
Starkstromanschluss erforderlich

ab 35 Personen

Preisänderungen vorbehalten.

Grillbuffet 3

rote und weiße Würstchen
Currysoße

saftiger hausgemachter Schwenkbraten

würzige Hähnchenschwenker

saftige XL Burger zum selber belegen

herzhafte französische Merguez

Brötchen, Burger Brötchen

Optional Pommes vor Ort 3,50 € pro Person
Starkstromanschluss erforderlich

ab 35 Personen

Preisänderungen vorbehalten.

Grillbuffet 4

rote und weiße Würstchen
Currysoße

saftiger hausgemachter Schwenkbraten

würzige Hähnchenschwenker

kleine Bifteki (Hacksteaks) mit Schafskäse gefüllt

herzhafte französische Merguez

Brötchen, Burger Brötchen

Optional Pommes vor Ort 3,50 € pro Person
Starkstromanschluss erforderlich

ab 35 Personen

Preisänderungen vorbehalten.

Dessert

serviert im Gläschen

- Mascarpone-Amaretto creme mit eingelegten Kirschen
 - Erdbeercreme
 - Frischer Obstsalat
- Bayrisch Creme mit marinierten Himbeeren
 - Schwarzwälder Kirschcreme
- Erfrischender griechischer Joghurt mit Lemon Curd
 - Mousse au Chocolat von heller Schokolade
 - Mousse au Chocolat von dunkler Schokolade
 - Vanillecreme mit marinierten Erdbeeren
 - Tiramisu
 - Zitronencreme
 - Nougatmousse
 - Panna cotta mit marinierten Himbeeren
- Zimtmousse mit Pflaumenkompott und Krokant Crumble



Für Rückfragen und Änderungswünsche
steht Ihnen unser
Team der Felsenmühle gerne zur Verfügung.

Einfach Anrufen unter Telefon: 06851 / 51 44

oder schreiben Sie uns unter

E-Mail: info@felsenmuehle.net

