



## 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](mailto: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

## 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

## 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  
Champignonrahmsouße

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

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

## 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

# 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

# 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

# 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

# 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

# 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

# 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](mailto:info@felsenmuehle.net)

