

RISTORANTE
Haus Burger
PIZZERIA

Buffet- und Menükarte



www.hausburger-lindlar.de

Buffet 1

VORSPEISEN

- hausgemachtes Brot mit Aufstrichen
- Tomaten und Mozzarella
- Vitello tonnato
- gefüllte Champignons mit Rucola
- Parmaschinken mit Melone
- Gemischter Salat mit verschiedenen Dressings
- hausgemachte Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat in Sahnesauce

HAUPTSPEISEN

- Schweinefilet mit Champignon-Rahmsauce
- Kalbsrolladen gefüllt mit Parmaschinken und Gorgonzola in Cognacsauce
- Lachs mit Hummersauce

BEILAGEN

- Rosmarinkartoffeln
- Italienisches Gemüse

DESSERTS

- Panna cotta mit verschiedenen Saucen
- saisonaler Obstsalat mit Vanilleeis und gerösteten Mandeln



ZU JEDEM BUFFET
BIETEN WIR EINE
GETRÄNKEPAUSCHALE AN.



Buffet 2

VORSPEISEN

- hausgemachtes Brot mit Aufstrichen
- Tomaten und Mozzarella
- Vitello tonnato
- überbackene Scampi in Olivenöl mit frischen Kräutern
- gemischter Salat mit verschiedenen Dressings
- Rinder-Carpaccio auf Rucola mit Champignons, Parmesan und Sellerie
- Rote Bete-Carpaccio mit gerösteten Pinienkernen, Parmesan und Orangendressing
- Bruschetta mit Ricotta
- Meeresfrüchtesalat

HAUPTSPEISEN

- Kalbsschnitzel Saltimbocca mit Parmaschinken in Weißweinsauce
- Hähnchenbrustfilet auf Steinpilz-Pfeffersauce
- Zanderfilet gebraten auf Prosecco-Hummersauce

BEILAGEN

- Kartoffel-Rösti
- italienisches Gemüse

DESSERTS

- Mousse au Chocolat
- Tiramisu



Buffet 3

VORSPEISEN

- hausgemachtes Brot mit Aufstrichen
- Entenbrust-Carpaccio auf Orangensauce
- Thunfisch-Carpaccio mit Basilikumpesto auf Feldsalat mit Parmesan
- Büffel-Mozzarella mit Tomaten
- überbackene Scampi in Olivenöl mit frischen Kräutern
- gemischter Salat mit verschiedenen Dressings
- Zucchini-Carpaccio mit gebratenen Steinpilzen, Pinienkernen und Parmesan
- Rote Bete-Carpaccio mit Walnüssen und Fetakäse garniert, mit Honig-Senf-Vinaigrette
- Cannelloni gefüllt mit Spinat, Lachs und Ziegenkäse in Sahnesauce

HAUPTSPEISEN

- Roastbeef, medium gebraten mit Steinpilz-Grüner-Pfeffersauce
- italienische Rinderrouladen gefüllt mit Parmaschinken, Pesto Rosso und Pecorinokäse in Rotweinsauce
- Seeteufel mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce
- Lachs mit Limetten und Proseccosauce

BEILAGEN

- Risotto mit Zucchini und Schrimps in Safransauce
- grüne Bohnen mit Speck ummantelt

DESSERTS

- Panna cotta mit verschiedenen Saucen
- Mousse au Chocolat • Tiramisu



Menü

1. GANG

- Ziegenkäse mit geräuchertem Lachs ummantelt, auf Feigenpesto
- Jakobsmuscheln garniert auf Champagnersauce
- Oktopus-Spieß mit Kartoffeln und Zucchini auf Safransauce
- Crostini mit Vitello tonnato

2. GANG

- Risotto mit Zucchini und Shrimps in Safransauce
- hausgemachte Cannelloni mit Kalbsfleisch, Spinat und Käse gefüllt, in Tomatensauce, mit Parmesan

3. GANG

- Doradenfilet mit Safrankruste auf Basilikumsauce, dazu Spinat

4. GANG

- Rinderfilet mit Rotwein-Schalottensauce, Selleriepüree und Bohnen mit Speck

5. GANG

- Pistazien-Tiramisu
- Mascarponecreme mit saisonalen Früchten
- Cannoli-Siziliana mit Ricottacreme gefüllt

GETRÄNKE SIND IM MENÜ
NICHT ENTHALTEN



Saal *Bergamo* 60 Personen



Großer Saal *Milano* 250 Personen



Saal *Turin* 50 Personen



Feiern im „Grünen“



Großer Saal *Milano* 250 Personen



Sitzen auf der Terrasse

