

# Buffet de Paris

Ihr exklusiver Partyservice seit 1990 in Mönchengladbach-Rheydt



Egal ob Sie ein rustikales Buffet für eine Party oder ein feines Menü für einen besonderen Anlass benötigen, auf den nachfolgenden Seiten haben wir Ihnen eine kleine Auswahl zusammen gestellt um Ihre Entscheidung zu erleichtern und freuen uns, wenn wir auch Sie zu unseren Kunden zählen dürfen.

Nach Ihrer Auswahl werden wir Ihnen unverbindlich ein Preisangebot unterbreiten

## **kalte Vorspeisen** (ab 10 Personen)

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet, fein garniert  
dazu Stangenweißbrot und Butter

2 Melonenschiffchen mit Knochenschinken belegt  
fein garniert, dazu Pariser Brot und Butter

Geflügelcocktail "Opera" fein garniert  
mit Früchten, Spargel und Champignons,  
dazu Toast und Butter

Crevettencocktail "nach Art des Hauses"  
in Sahneseauce mit Schinkenstreifen, Zwiebelchen  
und Kräutern, dazu Baguette und Butter

mildgeräucherter Lachs  
fein garniert, dazu Meerrettichsahne,  
Stangenweißbrot und Butter

Vorspeisenplatte  
Honigmelone mit Knochenschinken, Forellenfilet,  
geräucherter Putenbrust, Räucherlachs,  
fein garniert, dazu Pariser Brot und Butter

feine Wildpastete mit Sc. Cumberland  
an frischen Salaten der Saison im Sherryessig dressing,  
dazu Baguette und Butter

Sollten Sie andere Wünsche an Vorspeisen haben,  
versuchen wir Ihren Wünschen zu entsprechen.

## **Suppen** (ab 15 Personen)

Rinderkraftbrühe "Royal" mit Eierstich und Spargel

Rinderkraftbrühe "Juilliene" mit Gemüsestreifen

Steinpilzcremesuppe mit kleinen Speck- und  
Zwiebelwürfelchen und mit Sahne verfeinert

Tomatencremesuppe "Chantilly" mit Reis

Königincremesuppe legierte Hühnersuppe mit Champignons

Französische Zwiebelsuppe mit Croutons

Spargelcremesuppe mit gekochtem Schinken

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Chesterstange

---

## **Warme Zwischengerichte** (ab 10 Personen)

In Riesling gedünsteter Salm

mit Dillrahmsauce nappiert, dazu wilder Reis und Salat

kleine Speckpfannkuchen mit geräuchertem Lachs

fein garniert

# Braten aus der Casserole

**Bei unseren Braten aus der Casserole geben wir pro Person 300 gr.  
Fleischrohgewicht**

## **Schweinebraten "bürgerlich"**

mit Rotkohl und Kartoffeln

## **Jungschweinerückenbraten "Försterin Art"**

mit feinen Pilzen in Speckrahmsauce, Erbsen und Kartoffeln

## **Kasselerrückenbraten** in Rotweinsauce

mit grünen Böhnchen und Kroketten

## **vom Rind** (ab 15 Personen)

### **"Burgunderbraten"**

dazu feine Gemüse und Kartoffeln

### Sauerbraten "Rheinische Art"

mit Rotkohl und Kartoffeln

## **vom Kalb und Lamm** (ab 10 Personen)

Kalbsrahmbraten mit Champignons

dazu Brokkoli und Kartoffeln

Lammkeule mit feinen Kräutern gewürzt,

dazu Bohnenbündelchen und Sahnekartoffeln

## **gemischte Braten** (ab 20 Personen)

Rinderbraten "Burgund"

Schweinebraten "Försterin Art"

dazu feine Gemüse und Kartoffeln

---

## **aus Grill und Pfanne** (ab 10 Personen)

### **Schweinefiletmedaillons "à la creme"**

mit frischen Champignons in Rahmsauce, dazu Salate der Saison und Kroketten

### **Schweinelendchen "Madagaskar"**

mit grünen Pfefferbeeren in Sahne, dazu Bohnenbündelchen und Bratkartoffeln

### **Schweinefilet "à l' allemande"**

am Stück gebraten mit demi glace, dazu feine Gemüse und Kartoffelpüree

### **Schweinelende "Wellington"**

am Stück gebraten in Blätterteig, dazu Sc. Hollandaise, feine Gemüse und Gratinkartoffeln

### **Entrecôte "Provencale"** mit Kräutern mariniert

am Stück rosa gebraten, dazu Sc. Choron, feine Gemüse und Sahnekartoffeln

### **Roastbeef am Stück** rosa gebraten

mit Steinpilzen in Speck und Zwiebel, dazu grüne Böhnchen und Gratinkartoffeln

### **Roastbeef "Café de Paris"** am Stück rosa gebraten

mit Kräuterbutter, frischen Salaten der Saison, Baguette

## **vom Rinderfilet** (ab 8 Personen)

### **Rinderfilet "Gärtnerin Art"** am Stück rosa gebraten

mit feinen Gemüsen umlegt, dazu Sc. Hollandaise und Kroketten

### **Rinderfilet "Rossini"** am Stück gebraten

mit Madairasauce, Gänseleberpastete, Brokkoli und Gratinkartoffeln

### **Rinderfilet "Mornay"** am Stück gebraten

mit Blumenkohlröschen und Sc. Mornay überbacken, dazu Kartoffeln

### **Rinderfilet "Lacroix"** am Stück gebraten

mit Speck umwickelt und gefüllt mit Gänseleberparfait, dazu Madairasauce, Brokkoli mit Sc. Hollandaise, Berner Kartoffeln

### **vom Kalb ( ab 10 Personen)**

**Kalbssattel "Windsor"** am Stück gebraten  
gefüllt mit einer feinen Kalbsfarce und gehackten  
Champignons, feine Gemüse und Schloßkartoffeln

### **Kalbsfilet "Saint - Lambert"**

mit glacierten Zwiebelchen, Rahmsauce, feine Gemüse und  
Kartoffeln

### **Filetspezialitäten nach Art des Hauses**

zwei Schweinefiletmedaillons, ein Rinderfiletmedaillon mit  
frischen Champignons und Sc. Bearnaise, dazu Böhnchen  
und Gratinkartoffeln

### **Putenbrustgeschnetzeltes "Züricher Art"**

mit Zwiebelwürfelchen in Sahnesauce, Butterreis und  
Erbsen

### **Boef "Stroganoff"**

Rinderfiletgeschnetzeltes mit Steinpilzen in Sahnesauce,  
verfeinert mit Wodka, dazu Salate der Saison und Kroketten

## **Wildspezialitäten** ab 20 Personen

### **Wildragout "Art des Hauses"**

mit Ananasstückchen, Pilzen in Rahmsauce,  
Apfelmus mit Preiselbeeren und Kartoffeln

### **Rehkeule "Baden-Baden"**

Willamschristbirne mit Johannisbeergelee, Pfifferlingen in  
Wacholderrahmsauce, Apfelrotkohl und Kroketten

### **Rehrücken " à la' ananas"**

mit Ananasstreifen in Pfefferrahmsauce, Pfifferlingen  
feinen Gemüsen und Herzoginkartoffeln

### **Wildschweinbraten "Diana"**

mit Pfefferrahmsauce und Maronen, Früchte Sc.  
Cumberland, dazu Kartoffelpüree und Rotkohl

### **Wildschweinerücken "aux cerises"**

mit Kirschen in Pfefferrahm, feine Gemüse, Mandelkroketten

### **Wildplatte "à la' orange"**

verschiedene Wildspezialitäten mit Orangenfilets in  
Wildrahmsauce, feinen Gemüsen und Kroketten

## **Desserts (ab 10 Personen)**

Bayrische Creme mit Früchten

Fürst Pückler Eisbombe mit Früchten garniert

Vanilleeis, Erdbeereis und Schokoladeneis mit Sahne

Krokantbecher

Vanilleeis mit hausgemachtem Krokant, Eierlikör und Sahne

Weinschaumcreme mit Trauben und Sahne

Rote Grütze mit Vanillesauce und Sahne

Pfirsich "Melba"

Pfirsichhälften mit Vanilleeis und Himbeerpüree

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

Dame blanche

Williamschristbirne mit Vanilleeis und heißer

Schokoladensauce

Frischer Obstsalat mit Maraschino

Mousse au chocolate mit frischen Früchten

Mousse vanille mit frischen Erdbeeren

frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne

# Buffetvorschläge

## Party (ab 25 Personen)

warm:	Kasselerbraten
Salate	bunter Kartoffelsalat Krautsalat Bauernsalat
bunte Platten	Hähnchenbrüstchen mit Früchten garniert Frikadellen Mett mit Zwiebeln kleine Salamis Blut-und Leberwurst gemischtes Schinkenbrett Matjes auf Apfelscheiben mit Preiselbeersahne
Dessert	Internationale Käseplatte rote Grütze mit Vanillesauce  Butter und Brotkorb

natürlich liefern wir Ihnen nach Absprache gerne eine  
Suppe

---

## Rustika (ab 20 Personen)

warm	Crossgebratener Schinken Kasseler mit Mixed pickles
bunte Platten	Speckkartoffelsalat  Mett mit Zwiebeln Fischplatte mit verschiedenen Räucherfischarten gemischter Aufschnitt und Frikadellen Hähnchenkeulen mit Früchten garniert Matjescocktail mit Spargel gefüllte Schinkenröllchen
Salate	Krautsalat griechischer Bauernsalat Tzaziki
Dessert	Internationale Käseplatte Brotauswahl und Butter

## **von Bylandt** (ab 25 Personen)

warm	Crossgebratener Schinken oder Spießbraten mit gedünsteten Zwiebeln Gratinkartoffeln
bunte Platten	Fischplatte mit Makrelenfilets, Forellenfilets Grönlandkrabben in Zitrone Roastbeef "englisch" mit Mixed pickles Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt Schweinefiletmedaillons "Florida" mit Früchten garniert Honigmelone mit westfälischem Knochenschinken
Salate	Geflügelsalat "Opera" Waldorfsalat mit Nüssen Krautsalat Salade "Niçoise" Saucen: Sc. Remoulade Sc. Raifort
Dessert	Schwarzwälder Creme
	Internationale Käseplatte
	Brotauswahl und Butter

Um sich dieses feine Buffet gönnen zu  
können braucht man kein blaublütiger zu sein.

---

## Schloß Rheydt (ab 20 Personen)

warm	Schweinefilet "Wellington" in Blätterteig gebacken, dazu Champignonrahm Crossgebratener Schinken Gratinkartoffeln
	nordische Fischplatte mit Crevetten in Zitronen, wacholdergeräucherte Forellenfilets, Schillerlocken, Matjescocktail "Hausfrauen Art"
bunte Platten	Roastbeef in Kräuterkruste gebraten Kasseler am Knochen garniert mit Mixed pickles Schinkenröllchen mit Stangenspargel gefüllt Mett mit Zwiebeln Honigmelone mit Knochenschinken
Salate	Geflügelsalat "Opera" Waldorfsalat mit Nüssen Putzasalat mit Schinkenstreifen Krautsalat frische Salate der Saison
	Sahnemeerretich Sc. remoulade
Dessert	Mousse au chocolate mit frischen Früchten Internationale Käseplatte
	Brotauswahl und Butter

Auch bei diesem Buffet servieren  
wir Ihnen gerne eine Suppe

---

## 1001 Nacht (ab 25 Personen)

warm	Rinderfilet in Kräuterkruste am Stück gebraten -englisch- dazu Sc. Bearnaise crossgebratener Schinken Kartoffelgratin Speckkartoffelsalat Rinderkraftbrühe "Celestine"
bunte Platten	Fischplatte mit edlen Fischarten wacholdergeräucherte Forellenfilets geräucherter Aal, norwegischer Räucherlachs Crevetten "American" in Zitronen  Schweinefiletmedaillons "Florida" mit Früchten garniert Rinderfilettournedos mit Lebermus und fein garniert Rehrücken "Diana" mit Williamschistbirnen und Trauben dekoriert Schinkenröllchen mit Eiersalat gefüllt Babyputer mit Waldorfsalat gefüllt und hübsch garniert
Salate	Waldorfsalat Farmersalat Krautsalat Bauernsalat  Sc. Cumberland Sc. Remoulade
Dessert	Mousse au chocolate mit frischen Früchten Internationale Käseplatte  Brotauswahl und Butter

Für Ihr großes Fest ein traumhaftes Buffet  
das jedem Ihrer Gäste gerecht wird.

---

## **Buffet de Paris** (ab 30 Personen)

warm	frischer Schinken in Burgunder gebraten Roastbeef "englisch" gebraten mit Kräuterbutter Gratinkartoffeln
bunte Platten	wacholdergeräucherte Forellenfilets geäucherter Aal, graved Lachs Heringstopf Hausfrauen Art Matjescocktail mit Preiselbeersahne und Äpfeln  Wildpastete mit Sc. Cumberland und fein garniert Schweinefiletmedaillons "Florida" mit Früchten garniert Honigmelone mit westfälischem Knochenschinken Artischockenherzen gefüllt mit Lebermus
Salate	Hähnchenbrüstchen und Puterbrust an Waldorfsalat mit Früchten  Krautsalat griechischer Bauernsalat Waldorfsalat Zigeunersalat mit Schinkenstreifen Eiersalat Gemüsesalat
Dessert	rote Grütze mit Vanillesauce Weinschaumcreme mit Trauben Caramelcreme Internationale Käseplatte Brotauswahl und Butter Fischplatte mit edlen Fischsorten

Brotauswahl und Butter

Auf Wunsch servieren wir Ihnen anstelle  
des Schinkens Schweinelendchen  
-Sprechen Sie mit uns über den Aufpreis-

## **Excelsior** (ab 50 Personen)

warm	Tafelspitz mit Sc. Raifort dazu Boullionkartoffeln Rindergeschnetzeltes mit Pfifferlingen in Sahnesauce dazu Spätzle Erbsensuppe mit Streifen vom geräuchertem Salm
bunte Platten	Fischplatte mit mildgeräuchertem Lachs wacholdergeräucherten Forellenfilets Aal und Crevetten "American"  Roastbeef mit Kräuterschaum Schweinemedailles "Florida" mit Früchten belegt
Salate	grüne Salate mit Sc. Vinegrette und Joghurtdressing bunter Salat mit Kidneyböhnchen und Mais Mozzarella mit Tomatenbasilikumsauce
Dessert	Internationale Käseplatte mit Trauben und Salzgebäck Weinschaumcreme mit Trauben Tiramisu  Partybrot und Butter

verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste  
mit diesem exklusiven Buffet

---

## **Provence** (ab 25 Personen)

warm	Schweinefilet "provencale" mit geschmolzenen Tomaten, Zwiebelchen, Kräutern und Knoblauch Schloßkartoffeln
bunte Platten	Hummer "Chevreuse" (Hummermedaillons mit Spargelspitzen und Trüffelscheiben) Austern auf Eis mit Zitronenspalten Lachsmedaillons "Chambertin"  Rinderfiletmedaillons "Nizza" Ochsenszunge mit Meerrettich Poulardenbrüstchen mit Früchten gefüllte Eier mit verschiedenen Pürees
Salate	Salat "Monaco" (frische Salate mit Artischocken, Tomaten und Oliven) Salat "Monte Carlo" (grüne Salate mit Ananas und Orangenfilets in Rahm) frische Salate im Roquefortdressing
Dessert	Käseplatte mit französischen Käsespezialitäten Mousse vanille mit roter Grütze  Partybrot-Baguette-Butter-Kräuterbutter

---

# Hotel Andre ab 45 Personen

warm	Roastbeef"englisch" in Kräuterkruste gebraten dazu Sc. Bearnaise Rehkeulenbraten "Wai€anns Art" mit Pfifferlingen, Früchten und Rotkohl Putenbrustbraten "Orangerie" mit Orangenrahmsauce Kroketten und Herzoginkartoffeln
bunte Platten	feine Fischplatte mit norwegischem Salm, Lachspastete, wacholdergeräucherten Forellenfilets geräuchertem Aal, Crevetten "american" Gemüse und Garnelenkranz in Aspik  Rehrücken "Diana" mit Williamsbirnen und Weintrauben dekoriert Wildpastete mit Sc. Cumberland Rinderfilettournedos und Schweinefiletmedallions mit Früchten gefüllte Artischocken
Salate	Waldorfsalat mit Walnüssen frische Salate mit verschiedenen Dressings
Dessert	Käseplatte mit französischen Käsespezialitäten Creme Praline, Tiramisu, mousse au chocolate mit frischen Früchten  Partybrot-Baguette-Butter-Kräuterbutter