

GASTHOF TEPE

GASTHOF
Tepe
exklusiver Gasthof



***FEST-
BUFFETS***

KULINARISCHE HÖHEPUNKTE FÜR IHRE FEIER

Unsere Festbuffets machen Ihr Fest unvergesslich!

FEST-BUFFET 1

WARME GERICHTE

Zartes Schweinefilet mit frischen Champignons und Zwiebeln in einer Rahmsauce

Schweineschnitzel mit Jägersauce

Thai Mango Curry mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und verschiedenen Gemüsesorten wie Mungobohnenkeimlinge, Karotten, Wasserkastanien, Sojabohnen, Bambus, Champignons, Zuckererbsenschoten.

Saftiger Spießbraten pikant gewürzt aus dem Schweinehacken an Senf-Zwiebelsauce

Apfelrotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken

Broccoli mit Mandelbutter

Feine Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln

Grüne Erbsen und glasierte Butter-Möhren

Salzkartoffeln

Sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken

Butterreis

SALATE

Chinakohlsalat mit Mandarinen

Frischer Krautsalat mit Essig und Öl

Bohnensalat

Möhren-Apfelsalat mit Honig verfeinert

DESSERT

Herrencreme mit Rum und Schokoladenstücken

Ananas-Cocoscreme

Ab 150 Personen 23,30 €

Ab 100 Personen 23,75 €

Ab 50 Personen 26,45 €

Ab 20 Personen 29,20 €

FEST-BUFFET 2

WARME GERICHTE

Saftige Rinderrouladen in Bratensauce

Schweineschnitzel mit Jägersauce

Saftiger Spießbraten pikant gewürzt aus dem Schweinehacken an Senf-Zwiebelsauce

Hähnchenbrust goldbraun gebraten auf fruchtiger Curry-Pfirsichsauce

Apfelrotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken

Broccoli mit Mandelbutter

Blumenkohl mit Sauce Hollandaise

Feine Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln

Salzkartoffeln

Sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken

Schwenkkartoffeln

Pennenudeln mediterran mit Tomaten, Zucchini und italienischen Gewürzen verfeinert (VEGAN)

SALATE

Bauernsalat mit Fetakäse

Chinakohlsalat mit Mandarinen

Bohnensalat

Farmersalat

DESSERT

Herrencreme mit Rum und Schokoladenstücken

Creme Karamell mit Biskuit-Crumble

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Ab 150 Personen 24,40 €

Ab 100 Personen 25,45 €

Ab 50 Personen 28,25 €

Ab 20 Personen 30,95 €

KULINARISCHE HÖHEPUNKTE FÜR IHRE FEIER

Unsere Festbuffets machen Ihr Fest unvergesslich!

FEST-BUFFET 3

WARME GERICHTE

Saftige Rinderrouladen in Bratensauce
Butterfischfilet mit Kräutern und Limetten,
Kräuter-Knoblauchdipp
Zartes Schweinefilet mit frischen Champignons und Zwiebeln
in einer Rahmsauce
Saftiger Spießbraten pikant gewürzt aus dem Schweine-
nacken an Senf-Zwiebelsauce
Hähnchenbrust goldbraun gebraten „Mediterran“ auf
Basilikum-Tomaten-Sahnesauce
Gnocchi in Curry-Kokossauce (VEGAN) und verschiedenen
Gemüsesorten wie Mungobohnenkeimlinge, Karotten,
Wasserkastanien, Sojabohnen, Bambus, Champignons,
Zuckererbsenschoten
Rotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken
Broccoli mit Mandelbutter
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise
feine Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln
Salzkartoffeln
Sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken
Kartoffeldrillinge in Schale mit Rosmarin
Parboiled Langkornreis

SALATE

Bauernsalat mit Fetakäse
Indian Summer (Salatmix aus Quinoa, Kichererbse, Paprika,
Tomate und Bohnen)
Green Vally (Salatmix aus Buchweizen und grünem Gemüse)
Chinakohlsalat mit Mandarinen
Farmersalat

DESSERT

Eisawahl mit heißen Kirschen
Eiswaffel, verschiedene Toppings und Saucen
Herrencreme mit Rum und Schokoladenstücken
Windbeutelcreme
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Ab 150 Personen	27,85 €
Ab 100 Personen	28,75 €
Ab 50 Personen	31,25 €
Ab 20 Personen	34,50 €

FEST-BUFFET 4

WARME GERICHTE

Saftige Rinderrouladen in Bratensauce
Zartes Schweinefilet mit frischen Champignons und Zwiebeln
in einer Rahmsauce
Schweineschnitzel mit Jägersauce
Gebratene Maispouladenbrust auf Kerbelsauce
Flusslachs „nach Flammlachs Art“, Kräuter-Knoblauchdipp
Gnocchi in Curry-Kokossauce (VEGAN) und verschiedenen
Gemüsesorten wie Mungobohnenkeimlinge, Karotten,
Wasserkastanien, Sojabohnen, Bambus, Champignons,
Zuckererbsenschoten
Broccoli mit Mandelbutter
Glasierter Butter-Möhren
Feine Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln
Rotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken
Kartoffeldrillinge in Schale mit Rosmarin
Sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken
Parboiled Langkornreis
Pennennudeln mediterran mit Tomaten,
Zucchini und Italienischen Gewürzen verfeinert (VEGAN)

SALATE

Bunte Antipasti Variation mit eingelegtem und gefülltem
Gemüse, marinierten Oliven und eingelegtem Fetakäse
Indian Summer (Salatmix aus Quinoa, Kichererbse, Paprika,
Tomate und Bohnen)
Salat von Baby Mozzarella, Tomate und Nudeln mit Pesto
Avocadosalat mit Azukibohnen, schwarzem Reis und
Chimichurri-Dressing
Chinakohlsalat mit Mandarinen

DESSERT

Eisawahl mit heißen Kirschen
Eiswaffel, verschiedene Toppings und Saucen
Herrencreme mit Rum und Schokoladenstücken
Mousse von dunkler Schokolade mit Vanille-Split
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Ab 150 Personen	29,50 €
Ab 100 Personen	30,50 €
Ab 50 Personen	32,95 €
Ab 20 Personen	36,95 €

KULINARISCHE HÖHEPUNKTE FÜR IHRE FEIER

Unsere Festbuffets machen Ihr Fest unvergesslich!

FEST-BUFFET 5

AM BUFFET FRISCH GESCHNITTEN

Flusslachs „nach Flammlachs Art“ Kräuter-Knoblauchdipp

Roastbeef mit Sauce Béarnaise

WARME GERICHTE

Schweinefilet im Serranoschinkenmantel auf Pfefferrahmsauce

Mais-Pouladenbrust auf Estragon-Cognacsauce

Gnocchi in Curry-Kokossauce (VEGAN) und verschiedene

Gemüsesorten wie Mungobohnenkeimlinge, Karotten,

Wasserkastanien, Sojabohnen, Bambus, Champignons,

Zuckererbsenschoten

Broccoli mit Mandelbutter

Möhren und ZucchiniGemüse

Feine Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln

Frische Champignons mit Zwiebeln

Kartoffeldrillinge in Schale mit Rosmarin

Sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken

Kräuter-Reis

SALATE

Bunte Antipasti Variation mit eingelegtem und gefülltem

Gemüse, marinierten Oliven und eingelegtem Fetakäse

Green Vally (Salatmix aus Buchweizen und grünem Gemüse)

Salat von Baby Mozzarella, Tomate und Nudel mit Pesto

Avocadosalat mit Azukibohnen, schwarzem Reis und

Chimichurri-Dressing

Chinakohlsalat mit Mandarinen

DESSERT

Eisawahl mit heißen Kirschen

Eiswaffel, verschiedene Toppings und Saucen

Herrencreme mit Rum und Schokoladenstücke

Mousse von dunkler Schokolade mit Vanille-Split

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Ab 150 Personen

38,80 €

Ab 100 Personen

39,80 €

Ab 50 Personen

42,95 €

FEST-BUFFET 6

AM BUFFET FRISCH GESCHNITTEN

Flusslachs „nach Flammlachs Art“

Rinderfilet mit Sauce Bernaise

WARME GERICHTE

Schweinefilet im Serranoschinkenmantel auf Pfefferrahmsauce

Barbarie Entenbrust à l'Orange

Gnocchi in Curry-Kokossauce (VEGAN) und verschiedenen

Gemüsesorten wie Mungobohnenkeimlinge, Karotten,

Wasserkastanien, Sojabohnen, Bambus, Champignons,

Zuckererbsenschoten

Broccoli mit Mandelbutter

Möhren und ZucchiniGemüse

Feine Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln

Frische Champignons mit Zwiebeln

Kartoffeldrillinge in Schale mit Rosmarin

Sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken

Kräuter-Reis

SALATE

Bunte Antipasti Variation mit eingelegtem und gefülltem

Gemüse, marinierten Oliven und eingelegtem Fetakäse

Sultan of Swing (Salatmix aus Perl Couscous, Grünzeug und legerer Vinigraite)

Salat von Baby Mozzarella, Tomate und Nudel mit Pesto

Italienischer Brotsalat „Panzanella“ mit Rucola, Tomate, Gurke,

Paprika, italienischen Kräutern und gerösteten Pinienkernen-

Gurken-Käsesalat mit Weintrauben

DESSERT

Eisawahl mit heißen Kirschen

Eiswaffel, verschiedene Toppings und Saucen

Im WECK Glas angerichtet:

Pannacotta mit Fruchtsauce

Mousse von dunkler Schokolade mit Vanille -Split

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Ab 150 Personen

42,80 €

Ab 100 Personen

43,80 €

Ab 50 Personen

46,95 €

KULINARISCHE HÖHEPUNKTE FÜR IHRE FEIER

Unsere Festbuffets machen Ihr Fest unvergesslich!

ERWEITERUNG HOCHZEITS-BUFFETS

FINGERFOOD EMPFANG Aufpreis pro Person 9,20 €

3 Stück pro Person

Mariniertes Hähnchenfilet am Bambusspieß

Pikante Blätterteighäppchen gefüllt

Caprese Spicker (Baby-Mozzarella-Tomatenspieß)

Im Gourmetglas:

Garnele und Zucchini, Geflügelsalat mediterran

Im Gourmetschälchen:

Vitello Tonnatto (Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern)

VORSPEISE 1 am Tisch serviert, Aufpreis pro Person 9,90 €

Bunte Antipasti Variation mit eingelegtem und gefülltem

Gemüse, marinierten Oliven und eingelegtem Fetakäse

Rose vom Serranoschinken an Cantaloup-Melonen

Datteln im Speckmantel

Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern)

Sultan of Swing (Salatmix aus Perl Couscous, Grünzeug und legerer Vinigraite)

Frischkäsedip, Kräuterbutter

Ciabatta, Baguette, kleine Party-Brötchen

VORSPEISE 2 am Tisch serviert, Aufpreis pro Person 10,90 €

Bunte Antipasti Variation mit eingelegtem und gefülltem

Gemüse, marinierten Oliven und eingelegtem Fetakäse

Rose vom Serranoschinken an Cantaloupe-Melonen

Geräuchertes Lachs und Forellenfilet

Datteln im Speckmantel

Hähnchenbrustfilet-Streifen in knusprigen indischen

Naanbrot-Panade

Indian Summer (Salatmix aus Quinoa, Kichererbse, Paprika, Tomate & Bohnen)

Frischkäsedip, Kräuterbutter

Ciabatta, Baguette, kleine Party-Brötchen

Suppe am Tisch serviert, Aufpreis pro Person 4,70 €

Rindfleisch- oder Hühnersuppe „nach Art des Hauses“

Baguette

Weitere Suppen auf Anfrage

ERWEITERUNG HOCHZEITS-BUFFETS

KALTE PLATTE 1 Aufpreis pro Person 7,50 €

Matjes mit Zwiebeln und Hausfrauensauce

Pikante Blätterteighäppchen gefüllt

Mariniertes Hähnchenfilet am Bambusspieß

Herzhafte Weizentortilla-Röllchen gefüllt mit Crème fraîche, Zwiebeln und Schinken

Partyfrikadellen mit Silberzwiebel

Partybrötchen mit Kräuterbutter und Bärlauch-Frischkäse

KALTE PLATTE 2 Aufpreis pro Person 8,00 €

Fischplatte: Räucherlachs, Stremel Lachs, Forellenfilet,

Makrelenfilet, Matjes und passende Dips

Garnelen-Avocado-Tomatensalat und Garnelen-Tandoorisalat

Partybrötchen mit Kräuterbutter und Bärlauch-Frischkäse

KALTE PLATTE 3 Aufpreis pro Person 11,50 €

Fischplatte: Räucherlachs, Stremel Lachs, Forellenfilet,

Makrelenfilet, Matjes und passende Dips

Garnelen-Avocado-Tomatensalat und Garnelen-Tandoorisalat

Serranoschinken an Cantaloupe-Melonen

Sprenghuhn-Pumpernickel

(Gezupfte Curry-Mango-Poularde auf Schwarzbrot)

Rosa Kalbfleischtranchen à la Vitello tonnato mit Tuna-Sauce, Kapern-Äpfeln

Internationale Käseauswahl vom Holzbrett, dazu Feigensenf, Kräcker und Trauben

Partybrötchen mit Kräuterbutter und Bärlauch-Frischkäse

KULINARISCHE HÖHEPUNKTE FÜR IHRE FEIER

Unsere Festbuffets machen Ihr Fest unvergesslich!

MITTERNACHTS-IMBISS

Mitternacht 1 pro Person 7,10 €

Bauernstuten mit und ohne Rosinen

Aufschnittplatte mit Salami, Mett, Räucher- und Kochschinken

Käseplatte mit Schnitt- und Weichkäse, Butter

Mitternacht 2 pro Person 9,20 €

Aufschnittplatte mit Schinken und Mett

Käseplatte mit Schnitt- und Weichkäse

Bunte Platten mit Partyfrikadellen, Schnitzel, 1/2 Eier, pikante Blätterteighäppchen gefüllt

Partybrötchen, Baguette, Brot, Butterauswahl

Mitternacht 3 pro Person 10,25 €

Aufschnittplatte mit Schinken und Mett

Käseplatte mit Schnitt- und Weichkäse

Fischplatte mit Forelle, Räucherlachs, Matjes und Dips

Partybrötchen, Baguette, Schwarzbrot, Butterauswahl

Mitternacht 4 pro Person 10,85 €

Aufschnittplatte mit Schinken und Mett

Käseplatte mit Schnitt- und Weichkäse

Fischbrötchen mit Lachs und Matjes

Warm: Currywurst

Partybrötchen, Baguette, Schwarzbrot, Butterauswahl

Mitternacht 5 pro Person 11,90 €

Fingerfood: Mini-Burger, Partyfrikadelle

1/2 Eier gefüllt, pikante Blätterteighäppchen gefüllt

Hähnchenbrustfilet-Streifen in knusprigen indischen Naanbrot-Panade

Flammkuchenbaguette, Partybrötchen, Baguette

Fischbrötchen mit Lachs und Matjes

Warm: Currywurst

Mitternacht 6 Aufpreis pro Person 2,60 €

Erweiterung zu Mitternacht 1, 2 und 3:

Currywurst und Baguette