

Partyhits

um Mitternacht

Gulaschsuppe

Käsebrett mit Trauben

Hausmacherplatte:

Wiener

Blutwurst

Leberwurst

Rohesser

Partyfrikadellen

Gemischte Fischplatte

Catering und Partyservice



Restaurant Römerkastell
Inh. Stefan Wolf
Habenichts, 66646 Urexweiler
Tel. 06827 – 655
e-Mail: swolf@roemerkastell-urexweiler.de

www.roemerkastell-urexweiler.de

Rustikales Buffet

Mini-Wiener -Rohesser
Partyschnitzel
Mini-Frikadellen
Schinken-Melonen-Platte
Schinkenröllchen & Gefüllte Eier
Rustikales Käsebrett mit Trauben
Hausmacherplatte -Senf
Salate nach Wahl

Brotkorb:
diverse Flûtes, Bauernbrot,
kleine Partybrötchen

pro Person 17,80 €

Erweiterung Fischplatte: pro Person 5,00 €

Kalt-Warmes Buffet

„Classic“

Vorspeisen:

Fischvariationen von geräucherter
Forelle & Lachs
Meerrettich-Sahne-Dipp
Schinkenröllchen mit Spargel
Gefüllte Eier
Tomaten-Mozzarella-Platte
Schinken-Melonen-Platte
diverse Salate

Hauptspeisen:

Putenschnitzel
Lendchen in Rahmsauce
Röstzwiebelbraten
(Rinderhüfte in leckerer Sauce)
Spätzle, Kartoffelgratin, Gemüseplatte

Desserts:

Diverse Sorten Mousse
Obstsalat

pro Person 23,90 €

Kalt-Warmes Buffet

„Hausmannsart“

Vorspeisen:

Diverse Salate

Tomaten-Mozzarella-Platte

Hauptspeisen:

Schnitzel

Putengeschnetzeltes

Gemüseplatte

Spätzle, Kartoffelgratin

Desserts:

Obstsalat mit Sahne

pro Person 17,40 €

Kalt-Warmes Buffet

„Elegance“

Vorspeisen:

geräuchertes Forellenfilet,
geräucherter Lachs, Krabbencocktail
Roastbeefröllchen (rosa gebraten)
Schinken-Melonen-Platte
diverse Salate & Dippes
Schinkenröllchen & gefüllte Eier

Hauptspeisen:

Zander unter Kartoffelhaube
mit Rieslingsauce
Lendchen in Blätterteig mit
Lauchkarottensauce
Putenbrust „Hawaii“
Spätzle, Reis, Gemüseplatte, Kartoffelgratin

Desserts:

Tiramisu – Erdbeermousse
Obstsalat – Schokomousse
Käsebrett mit Obst – Knabbergebäck

pro Person 29,80 €

Italienisches Buffet

Vorspeisen:

diverse Salate

Tomaten-Mozzarella-Platte

Pizza-Quiche

Hauptspeisen:

Lasagne

Tortellini alla panna

Bologneseschnitzel

Gnocchi Gorgonzola

Tagliatelle picanto mit Filetspitzen

Desserts:

Tiramisu

Obstsalat

pro Person 17,80 €

Kombinierbar zum italienischen Buffet:

Antipasti – Lachslasagne – Gemüselasagne – Spaghetti
alla Chef – Parmaschinken mit Melone – Thunfischlasagne
– Scaloppina in Weißweinsauce – Farfalle in Tomaten-Mozzarella-
Sauce, ...

Saarländisches Buffet

Lyonerkuchen
Mehlknäbbchja,
Kärschtja mit Lyoner
Gefillde mit Sauerkraut
Dibbelabbes mit Äbbelschmeer

Rustikale Worschdplatt:
Bludd-unn Lääwwaworschd
mit Bauernbrot

pro Person 18,90 €

Kombinierbar zum saarländischen Buffet:

Rindfleischsubb, Schwenkbroode, Sauerbroode, Storze
usw.

Mexikanisches Buffet

Chili con Carne – Spare-Ribs
Badadas – Hackbällchen Mexicana –
Mexikanische Gemüsepfanne
Gefüllte Tortillas
Folienkartoffeln mit Sour Creme
Diverse Salate

pro Person 16,50 €

Suppen

Rindfleischsuppe
Brokkolisuppe
Spargelsuppe
Zwiebelsuppe
Tomatensuppe
Gemüsecremesuppe

Beilagen

Spätzle
Reis
Semmelknödel
Schneebällchen
Bandnudeln
Kroketten
Kartoffelgratin
Sudkartoffeln
Rahmkartoffeln
Salzkartoffeln
Spaghetti

Schwein

Griechischer Rahmbraten (mit Knobi)
Brasilianischer Rahmbraten
Kaiserbraten im Blätterteig
Schnitzel mit diversen Saucen
Parmesanschnitzel
Schweinelendchen im Blätterteig
Schweinelendchen in Lauchkarottensauce
Schweinelendchen in Pfeffersauce
Cordon-Bleu-Röllchen „Toskana“
Cordon-Bleu-Röllchen in Kräuterrahm

Schlemmertöpfchen
(Schweinefilet in Champignon-Rahm
mit Kochschinken & Käse überbacken)

Schweinegeschnetzeltes „Hubertus“

Geflügel

Putenbrust „Hawaii“ mit Hollandaise

Putenbrust „Spargel“

Putenröllchen in Käsesahnesauce

Putengeschnetzeltes Indisch
(Curryfrüchtesauce)

Putenröllchen „Toskana“

Hähnchenbrüstchen in Kräutersauce

Hähnchenbrüstchen „Toskana“
Putensteaks „Tomate-Mozzarella“

Rind

Rinderbraten in dunkler Sauce
Burgunderbraten (Rotweinnote)
Rindergeschnetzeltes nach

Stroganoff Art
Zwiebelrostbraten

Wild

Wildschwein-oder Rehkeule

Wildragout mit Waldpilzen

Fisch

Lachsschnitte mit Dillrahm oder Riesling

Lachsschnitte auf Champagnerkraut

Lachsschnitte gratiniert

Merlan auf grünem Bett

Zander unter der Kartoffelhaube

Fischspieße in Orangencreme

Rotbarsch im Gemüserisotto

Lachs in Blätterteig

Da Fisch sehr vielfältig ist, haben wir nur eine kleine Auswahl deklariert.

Gemüse

Brokkoli
Blumenkohl
Speckbohnen
Bohnenröllchen
Erbsen
Möhren
Mais
Rosenkohl
Romanesco
Kaisergemüse
Spargel (April – Juni)

Salate

Karotten -Tomaten –
Paprika
Weißkraut mit Speck
Karotten & Weißkraut
Rettich –
Sellerie -Gurken
Rotkraut -Waldorfsalat

Zu unseren Buffets gehören wahlweise Rohkostsalate.

Auf Wunsch bereiten wir auch gerne Feinkostsalate für Sie zu, z. B. Nudelsalat, Bauernsalat, Geflügelcocktail

Desserts

Tiramisu
frischer Obstsalat
diverse Sorten Mousse

(z. B. Vanille, Schoko, Cappuccino, Erdbeer usw.)

Ananascreme

Cappuccinocreme

Rote Grütze mit Vanillesauce

Quarkschale (Erdbeere, Kirsch)

Bayrische Creme

Zitronencreme

frische Früchteplatte

uvm.

Gerichte für Vereins- und Firmenfeiern

ab 20 Personen

Ungarisches Gulasch mit Spätzle & Salat	9,50 €
Hackbraten, Spätzle und Salat	8,80 €
Wiener Schnitzel mit Kroketten & Salat	11,90 €
Lasagne, Tortellini und italienischer Salat	12,50 €

Geschirr-Service

Teller + Besteck (gereinigt)	1,00 €
Teller + Besteck (ungereinigt)	1,50 €
Reinigung von 1 Chafing-Disk	5,00 €

Unsere warmen Buffets servieren wir in Warmhaltebehältern aus Edelstahl, in denen die Speisen ohne anzubrennen im Wasserbad warm gehalten werden.