

Großes Frühstücksbüfett

Täglich von 7:00 bis 11:00 Uhr

11,00

Kaffee, Teesorten, Kakao,
Apfel- Orangensaft und ein Glas Sekt.

Rühr- Spiegel- und gekochte Eier, frisch bereitete und serviert.

Räucherfisch, Wurst aus eigener Herstellung, Roastbeef,
Schinken, Fleisch- und Heringssalat.

Marmeladen, Honig, Nougatcreme, frisches Obst
und Joghurtsorten.

Reichhaltiges Cerealienfrühstück mit Milch und Nüssen.

Große Auswahl an Brot und Brötchen und ein reichhaltiges
Käsebrett.

Heilighenthaler Brunch Büfett

Ab 20 Personen von 11:00 bis 14:00 Uhr

19,90

Kaffee, Teesorten, Kakao,
Apfel- Orangensaft und ein Glas Sekt.

Zweierlei Braten mit Heilighenthaler Bratkartoffeln, feiner
Rahmsauce und großer Gemüseauswahl

Rühr- und Spiegeleier frisch hergestellt und serviert.

Räucherfisch, Wurst aus eigener Herstellung, Roastbeef,
Schinken, Fleisch- und Heringssalat.

Marmeladen, Honig, Nougatcreme, frisches Obst
und Joghurtsorten.

Reichhaltiges Cerealienfrühstück mit Milch und Nüssen.

Große Auswahl an Brot und Brötchen und ein reichhaltiges
Käsebrett.

Das Starter Büfett

19,90

Zarte Braten von Rind und Schwein mit feiner Rahmsauce,
großer Gemüseauwahl und knackigem Salatbüfett.

Heilighenthaler Bratkartoffeln, italienische Rosmarinspalten und
reichhaltige Brot- und Brötchenauswahl mit Butter.

Hausgemachte Wurstspezialitäten, Roastbeef, Schinken, Sauerfleisch und
heiße Grützwurst mit Gewürzgurken. Hausgeräucherte Spezialitäten von Lachs und Forelle.
Kalte Frikadellen und gebratene Hähnchenschenkel mit Senf und Ketchup.

Rote Grütze nach Müllerart und verschiedene Cremespeisen
mit frischem Obst bunt garniert und unser großes Heilighenthaler Käsebrett.

Das große Heilighenthaler Büfett

27,90 €

Spezialitäten vom hausgeräucherten Aal, Lachs,
und der Bachforelle mit Sahnemeerrettich und Preiselbeeren,
Aal in Gelee.

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade, Wurstwaren aus eigener
Schlachtung, hausgemachtes Sauerfleisch, Schinkenkrone, Spargelröllchen,
Filetmedaillons und gefüllte Eier bunt garniert.

Knackige Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings, Tomate mit Mozzarella
und erfrischende Melonenplatte.

Herzhaftes Kräuterrührei mit Krabben und Lachs im
Ganzen gedünsteter.

Feinste Braten am Büfett tranchiert, frische Champignons
in Rahm, Heilighenthaler und italienische Bratkartoffeln, Gratin- Kartoffeln und
eine große Gemüsepfanne.

Auswahl von verschiedenen Desserts, wie Mousse au
Chocolat, Heilighenthaler Rote Grütze, und einer
feinen Cremespeise.

Großes Käsebrett bunt garniert, Kracker mit Frischkäse
dressiert, verschiedene Brotsorten und Butter, großer Obstpokal.

Italienisches Büfett

27,90 €

Marinierte Gemüse von Paprika, Auberginen,
Champignons und Zucchini. Gebratene Lachssteaks mariniert.

Pikanter Parmaschinken mit erfrischender Melone und
Bruschetta, geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch
und frischen Kräutern.

Vitello Tonato
Kalbsbraten, in dünnen Scheiben mit edler Thunfischsoße.

Salate von mediterranen Meeresfrüchten,
Salat mit Oliven, Tomaten Mozzarella und Basilikum,
Knackige Blattsalate mit Artischockenherzen und Italien - Dressing.

Cappaccio vom Rind, Lachs und Zander
Edle Scampipyramide.

Saftiges Risotto mit frischen Champignons und
italienische Kräuterkartoffeln gebacken.

Rosa gebratene Hochrippe an feiner Kräuterjus,
saftige Lammkeule mit Rosmarin,
und zarter Truthahn im Ganzen gebraten.

Große bunte mediterrane Gemüseauswahl
und kleines Salatbüfett mit verschiedenen
Dressings.

Frischer Obstsalat mit Maraccino angemacht.
Tiramisu aus eigener Herstellung und Pana Cotta Italiana.

Müllermeister's Galabüfett!

38,90 €

Fischspezialitäten vom frischen Rauchaal, Heilbutt dazu Aal in Gelee, verschiedene Sorten vom norwegischen Lachs, Büsumer Krabben mit Cocktailsauce.
Hummer am Büfett für Sie tranchiert mit feiner Limonencreme, gebratene Riesengarnelen.

Edle Terrine an Sauce Cumberland,
Roastbeefscheiben an Sauce Remoulade,

Knackige Blattsalate mit verschiedenen Dressings, bunt
garnierter Salat von Meeresfrüchten, pikanter Lauchsalat.

Frischer Puter und zarte Rinderfilets im Ganzen gebraten
mit feiner Rahmsoße, Rehrücken, Gratinkartoffeln, Champignons á la Creme,
große Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise.

Hausgemachte Zitronencreme, Mousse au Chocolat und
Vanilleeisbombe mit heißen Kirschen und Feuerzauber,
frischer Obstsalat von exotischen und heimischen Früchten.

Großes Käsebrett mit edlen Käsesorten bunt garniert,
großer Brotkorb mit vielen frischen Brotsorten,
knuspriges Meterbrot und Laugengebäck.

Die hier angegebenen Speisen sind nur ein Ausschnitt der dargebotenen Speisen.

Um die Vielseitigkeit unserer "Großen Heilighthaler Büfetts" zu garantieren, sollte die Mindestgästepersonen 30 Personen sein. Ansonsten empfehlen wir unser "Müllermeisteressen". Selbstverständlich gehen wir auch gerne auf Ihre Wünsche und Vorschläge ein.

Mitternachtsbüfett

Sollten Sie unser "**Großes Heilighthaler Büfett**" oder unser „**Italienisches Büfett**“ als Mitternachtsbüfett bestellen, berechnen wir

19,90 €.