

maybach Buffets

Öffnungszeiten

Mo. - Do. 12:00 - 24:00 Uhr
(Küche bis 23:00 Uhr)

Fr. & Sa. 12:00 - 01:00 Uhr
(Küche bis 23:00 Uhr)

So. & Feier. 10:00 - 15:00 Uhr

Unsere Speisen und Getränke können Spuren von Allergenen enthalten.

Bitte sprechen Sie unsere geschulten Mitarbeiter für weitere Informationen an.

Buffet I

Vorspeisen

- Kalbfleisch in Thunfischsauce
- Creme von Ziegenkäse
- Cous-Cous mit Gemüse
- Pikante Kräuter-Fleischbällchen
- Mariniertes Gemüse (Zucchini, Auberginen,
- Champignons, Ofentomaten und Paprika)
- Serrano Schinken mit Zitronen-Oliven
- Carpaccio von Tomaten mit Kirsch-Mozzarella
- Blattsalat, Krautsalat, Rahmgurkensalat, Tomaten und Bohnensalat

Hauptspeisen

- Maispouardenkeule mit Gemüse gefüllt
- In Barollo-Sauce geschmortes Rindfleisch
- Rosmarinkartoffeln
- Gartengemüse
- Gemüselasagne
- Basmati-Reis

Dessert

- Vanillecreme
- Rote Beeren mit Panna Cotta
- Käseauswahl vom Brett mit Trauben

Brot – Konfekt, Creme Fraiche, Kräuterbutter

Preis auf Anfrage

maybach Brunch

Immer sonn- und feiertags
gibt es von 10:00 – 15:00 Uhr
den maybach-Brunch
18,90 €.

Wir bitten um Reservierung.

Buffet II

Vorspeisen

- Blattsalat mit Schafskäse, Tomaten, Paprika, Gurke und Oliven
- Tomatensuppe mit Croutons

Hauptspeisen

- Putensteak mit Kokosmilch pikant mariniert
- Gemüselasagne
- Gratinierte Kartoffeln
- Garten-Gemüse
- Basmati Reis

Dessert

- Apfelstrudel mit Vanillesauce

Brotkonfekt Kräuter-Quark, Butter

Preis auf Anfrage

Unsere Speisen und Getränke
können Spuren von Allergenen
enthalten.

Bitte sprechen Sie unsere
geschulten Mitarbeiter für weitere
Informationen an.

Grill-Buffer

- „American Beef“ zart und saftigen Geschmack
- Hausgemachte Bratwurst mit frischen Kräutern
- Ribs von Duroc Schwein picant mariniert
- Gemüse Spieß(Paprika, Zucchini, Champignons, Blumenkohl)

Salate

- Coleslaw-Salat
- Blattsalate
- Couscous-Salat
- Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Basilikum
- Kartoffelsalat mit Gurke und Dill
- Warme Beilagen
- Süßkartoffel-Pürre
- Grilltomate

Dessert

- Rote Grütze mit Panna Cotta
- Torten Brie mit Trauben

Brotkonfekt Kräuter-Quark, Butter, Churrycreme

Preis auf Anfrage

Kölsches Büffet

- Heringssalat mit Rote Beete und Sahne
 - Schweinemett mit Zwiebeln und Laugen-Kastanien
 - Mini Frikadellen
 - Kartoffelsalat mit Fleischwurst und Ei
 - Krautsalat
 - Junger Gouda
 - Rindfleischsuppe mit Markbällchen und Gemüse
 - Sauerbraten Rheinische Art mit Rosinen und Mandeln dazu Kartoffelkloß
 - "Himmel und Äd" gebratene Blutwurst mit Äpfeln und Kartoffelpüree
-
- Rote Beerengrütze
 -
 - Brotkonfekt, Butter
 - Kräuterquark
 - Schmalz

Preis auf Anfrage

Angebot Finger - Food kalt /warm

Kalt

- Gemüse- Stick mit Dipp
- Vittelto Tonnato vom Kalb auf Rucola
- Poularden-Würfel in Erdnussmarinade auf Karotten-Koriander Mousse
- Scheiben von Iberico Lomo mit Kaffeeöl und Petersilien-Mousse,
- Rucola-Mousseline, Balsamico-Tomaten und Mozzarella

Warm

- Geschmorte Pimentos und Garnelen auf Risotto
- Würfel von Kabeljau auf Bohnencreme
- Sashimi von Ikarimi Lachs auf Wok Gemüse

Dessert

- Erdbeer - Gazpacho auf weißer Panna Cotta
- Mousse von dunkler Valrhona Schokolade
- Milchreis

Preis auf Anfrage

Menu I

Klare Tomatensuppe mit Ravioli

oder

Crème von Ziegenkäse auf mariniertes Gemüse

* * *

Poulardenbrust gebraten auf Goa-Curry mit Cous-Cous

oder

Filet von Scholle auf Safran Risotto und Gartengemüse

oder

Lasagne mit Spinat, Champignons, Schafskäse und Pinienkerne in Tomaten-Basilikum-Sugo

* * *

Mousse von Dunkler und Weißer Valrhona Schokolade

Preis auf Anfrage

Menu II

Leichte Cremesuppe Süßkartoffeln und Kokus

* * *

Kalbsrücken rosa gebraten auf Steinpilz-Risotto, Thymianjus und grünen Spargel

oder

Filet vom Zander mit Pancetta, Walnuss-Pesto und Kartoffel-Selleriepüree

* * *

Mandelmousse mit Kirsch-Espresso-Sorbet

Preis auf Anfrage

Menu III

Tapasteller (Serranoschinken/Salami/Creme von Ziegenkäse/mariniertes Gemüse/
Oliven/getrocknete Tomaten)

* * *

Rosa gebratener Rinderrücken auf Trüffeljus, gratinierte Kartoffeln und Marktgemüse
oder

Loup de Meer auf cremigem Safran-Rucola-Risotto und Ofentomaten
oder

Rote Bete Risotto mit Wildkräutern

* * *

Warmer Schokoladenkuchen mit Vanillesauce und Pfirsichragout

Preis auf Anfrage