

# IMBISSE, GRILLBUFFETS & MEHR

## UNSERE IMBISSE FÜR DEN KLEINEN HUNGER!

(Mindestteilnehmerzahl 5)

### KLASSIK

2 belegte Baguettes mit Wurst, Käse, Tomate-Mozzarella

pro Person und eine Tagessuppe

ab € 15,50 pro Person

### FINGERFOOD

## DIREKT AUS DER HAND IN DEN MUND!

(Mindestteilnehmerzahl 10)

Alles andere als Langweilig: Unsere Auswahl bestehend aus warmen, herzhaften Häppchen und süßen Leckereien.

€ 25,50 pro Person (mittags) / € 27,50 pro Person (abends)

### FINGERFOOD UND FRONT-COOKING

(Mindestteilnehmeranzahl 15)

Ein Mitarbeiter wird direkt vor Ihren Augen Pastagerichte zubereiten, wie zum Beispiel Pasta mit Garnelen oder klassisch Bolognese mit hochwertigem Parmesan. Ergänzt wird dieses Buffet durch warme, herzhaftes Häppchen und süße Leckereien.

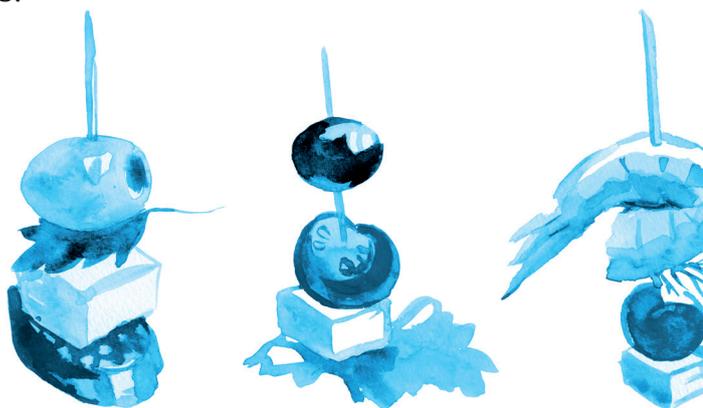
€ 32,50 pro Person

### FLAMMKUCHEN „SATT“

Aromatisch, knusprig und so lecker wie im Elsass.

Köstliche herzhaftes Flammkuchen-Variation frisch aus dem Ofen.

€ 17,00 pro Person



# IMBISSE, GRILLBUFFETS & MEHR

## UNSERE BUFFETS

LEICHT, SCHNELL, AUSGEWOGEN &  
FÜR JEDEN GESCHMACK!

(Mindestteilnehmerzahl 10)

### „FIRST-CLASS“ FRÜHSTÜCKSBUFFET

Für den perfekten Start in den Tag erwartet Sie unser reichhaltiges Frühstücksbuffet mit Kaffeespezialitäten, Ronnefeldt Tees, Fruchtsäfte, Prosecco, Brot & Brötchen, Honigwabe, Faller Konfitüren, Müsli, Obst & Gemüse, Wurst & Käse, Fisch, Pancakes, Eierspezialitäten, Baked Beans & Würstchen.

€ 25,50 pro Person

### BRUNCH

Für den perfekten Start in den Tag erwartet Sie unser reichhaltiges Frühstücksbuffet.

Dieses wird für Sie und Ihre Gäste mit zusätzlich zwei warmen Hauptgängen und einer Tagessuppe erweitert.

€ 42,50 pro Person (Mindestpersonenanzahl 15)



# IMBISSE, GRILLBUFFETS & MEHR

## UNSERE BUFFETS

LEICHT, SCHNELL, AUSGEWOGEN &  
FÜR JEDEN GESCHMACK!



### BUSINESS-LUNCH

(Mindestteilnehmerzahl 10)

Lunchbuffet mit gesunder Naturküche damit das Arbeiten auch hinterher noch leicht fällt, bestehend aus Salatbar, Suppe, zwei Hauptgängen und Dessert. € 32,50 pro Person

### BUNTES PASTA-BUFFET

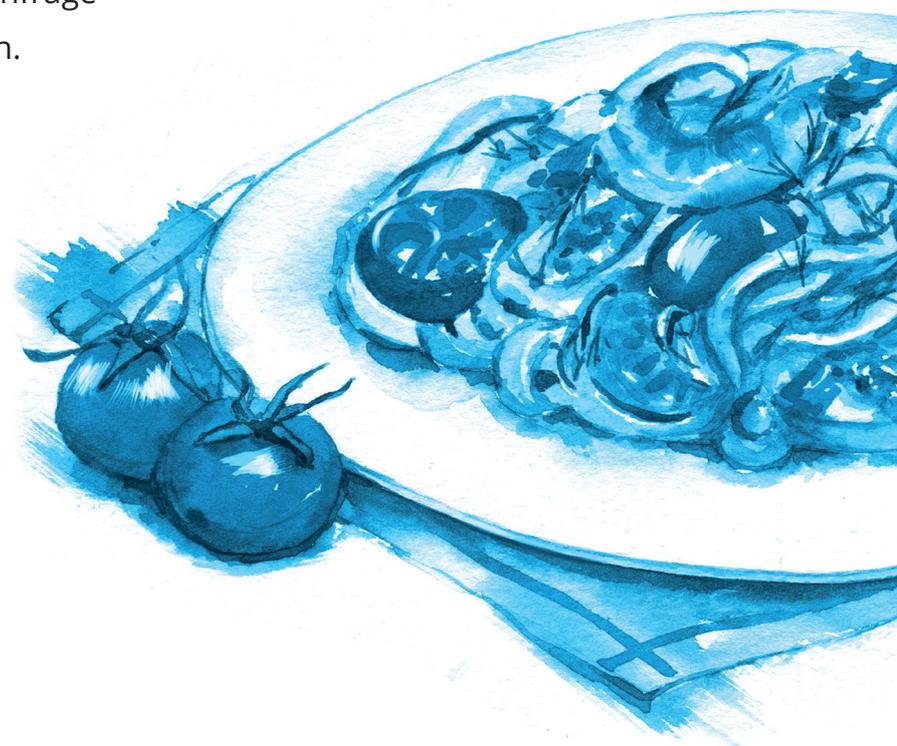
(Mindestteilnehmerzahl 10)

Einfach mal was anderes: drei variierende bunte Pasta

Gerichte mit verschiedenen, knackigen Salaten

€ 23,50 pro Person (mittags) / € 25,50 pro Person (abends)

Unsere Buffets können gerne auf Anfrage  
als Stehbuffets ausgerichtet werden.



# IMBISSE, GRILLBUFFETS & MEHR



UNSERE BUFFETS  
LEICHT, SCHNELL, AUSGEWOGEN &  
FÜR JEDEN GESCHMACK!

## KLASSISCHES ABENDBUFFET

(Mindestteilnehmerzahl 10)

Saisonal & Regional

Unser klassisches Abendbuffet bestehend aus:

Vorspeisenvariation, Suppe, zwei Hauptgänge, Dessertvariation

€ 39,50 pro Person

## KÄSEAUSSWAHL

€ 15,00 pro Person



# IMBISSE, GRILLBUFFETS & MEHR



UNSERE BUFFETS  
LEICHT, SCHNELL, AUSGEWOGEN &  
FÜR JEDEN GESCHMACK!

FRONT-COOKING –  
ALS PERFEKTE ERGÄNZUNG!

(Mindestteilnehmerzahl 10)

ERWEITERN SIE IHR BUFFET MIT UNSERER EXKLUSIVEN  
FRONT-COOKING-STATION!

Ein Mitarbeiter wird direkt vor Ihren Augen diverse Pasta Gerichte zubereiten, wie zum Beispiel Pasta mit Garnelen oder klassisch Bolognese mit hochwertigem Parmesan.

€ 10,00 pro Person

(nur zu einem unserer Buffets zubuchbar, nicht als Einzelleistung)



# IMBISSE, GRILLBUFFETS & MEHR



UNSERE BUFFETS  
LEICHT, SCHNELL, AUSGEWOGEN &  
FÜR JEDEN GESCHMACK!

SCHOKOBRUNNEN –  
ALS SÜSSE ERGÄNZUNG!

(Mindestteilnehmerzahl 10)

ERWEITERN SIE IHR ABENDBUFFET MIT UNSEREM  
SCHOKOBRUNNEN UND FRISCHEN FRÜCHTEN!

ab € 10,00 pro Person

(nur zu einem unserer Abendbuffets zubuchbar, nicht als Einzelleistung)



# IMBISSE, GRILLBUFFETS & MEHR



## UNSERE EXKLUSIVEN BUFFETS FÜR BESONDERE ANLÄSSE!

### SPARGELBUFFET

(Mindestteilnehmerzahl 15)

Genießen Sie verschiedene Spargelkreationen!

Unser Spargelbuffet von Mai bis Juni bestehend aus Salatbar, Suppe, zwei Hauptgängen und Dessert.

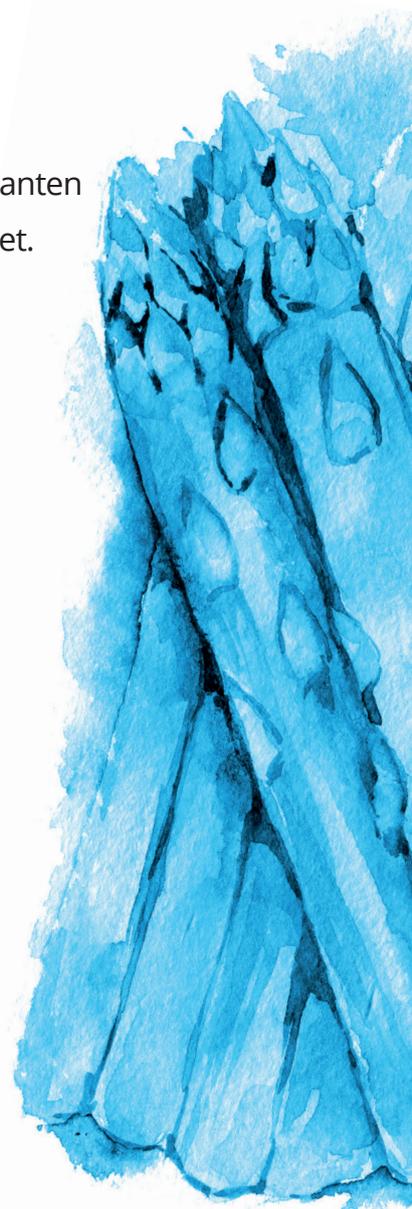
Preis auf Anfrage

### DELUXE ABENDBUFFET

(Mindestteilnehmerzahl 10)

Genießen Sie unser saisonales Abendessen mit leckeren Vorspeise-Varianten sowie unserer hochwertigen Tartarbar - frisch vor Ihren Augen zubereitet.

€ 49,50 pro Person



# IMBISSE, GRILLBUFFETS & MEHR



## FONDUE

### WARMES FÜR DIE KALTEN JAHRESZEITEN!

Unser Fondue exklusiv für Sie von Anfang Oktober bis Ende Februar.  
(Mindestteilnehmerzahl 15)

#### KLASSIK

Unser klassisches Fleischfondue in der Brühe bestehend aus Schweinefilet, Hühnerbrust, Putenbrust, buntem Gemüse, gemischten Blattsalaten und verschiedenen Saucen.

€ 39,50 pro Person

#### DELUXE

Unser Fleischfondue „Deluxe“ in der Brühe bestehend aus Rinderfilet, Kalbsfilet und Schweinefilet, buntem Gemüse, gemischten Blattsalaten, Feldsalat mit Speck an Himbeerdressing und verschiedenen Saucen.

ab € 49,50 pro Person

#### SCHOKOFONDUE

Das Dessert der besonderen Art für Schokoliebhhaber!  
Unser Schokofondue mit frischen Früchten der Saison und verschiedenen Toppings, wie zum Beispiel Nüsse oder Marshmallows.

Preis auf Anfrage



# IMBISSE, GRILLBUFFETS & MEHR

UNSERE BARBECUE BUFFETS AUF UNSERER TERRASSE  
– PERFEKT FÜR DIE SOMMERLICHEN TAGE!

(MINDESTTEILNEHMERZAHL 15)

## GRILLBUFFET – KLASSIK

Genießen Sie unsere leckeren Speisen wie Hähnchen, Schweinesteaks, Bratwürste, Gemüsespieße, Grillgemüse und Salate ab € 55,00 pro Person (ab 30 Personen Preis auf Anfrage)

Unser Koch zaubert Ihnen vor Ort hervorragende Gerichte vom Grill solange Sie möchten! Für diesen Service werden zusätzliche Kosten von € 49,00 pro Stunde berechnet.

Gerne können Sie auch eine Pauschale mit Mineralwasser, Säfte und Bier für bis zu 4 Stunden wählen  
ab € 69,00 pro Person (ab 30 Personen Preis auf Anfrage)

## ODER

## GRILLBUFFET – DELUXE

Genießen Sie unsere leckeren Speisen wie eine Antipasti, gegrillter Schafskäse, Rindersteaks, Hähnchen, Bratwürste, Gemüsespieße, Grillgemüse und Salate ab € 75,00 pro Person (ab 30 Personen Preis auf Anfrage)

Unser Koch zaubert Ihnen vor Ort hervorragende Gerichte vom Grill solange Sie möchten! Für diesen Service werden zusätzliche Kosten von € 49,00 pro Stunde berechnet.

Gerne können Sie auch eine Pauschale mit Mineralwasser, Säfte und Bier für bis zu 4 Stunden wählen  
ab € 89,00 pro Person (ab 30 Personen Preis auf Anfrage)

## GERNE BIETEN WIR IHNEN DIVERSE ZUSATZLEISTUNGEN:

Leckere Pastastation für € 5,00 pro Person

Dessertauswahl für € 7,00 pro Person

Käseplatte für € 9,00 pro Person



# IMBISSE, GRILLBUFFETS & MEHR



## KOCHKURSE UND SHOWCOOKING

Ein Abend ganz nach Ihrem Geschmack! Erleben Sie ein einzigartiges Menü mit hochwertigen, saisonalen und regionalen Speisen. Das Menü wird direkt vor Ihren Augen zubereitet, oder Sie zaubern unter Anleitung eines erfahrenes Kochs Ihre eigenen Gerichte.

Das erwartet Sie bei einem genussreichen Abend im Hotel Der Blaue Reiter:

- Ein im Vorfeld mit Ihnen abgestimmtes Menü
- Ausgewählte Weine, passend zu den Gerichten des Abends
- Ein stilvolles Ambiente

Es sollte eine Dauer von drei bis vier Stunden eingeplant werden.

Der Kochkurs ist auf 12 Teilnehmer begrenzt.

Eine Küchenparty ist auch mit mehreren Personen möglich.

Preis auf Anfrage

