

## BUFFETS FÜR IHRE VERANSTALTUNG

# Was gibts zum Essen? Viel Auswahl. Viel Genuss.

(ab 20 Personen)

Ob in kleiner oder großer Runde, locker oder feierlich, Hochzeit, Familienfest oder Firmenevent – für jeden Anlass kochen wir Ihnen Ihr ganz eigenes Süppchen. Wir machen es ganz nach Ihrem Geschmack und braten auch gerne Extrawürste. Die für Sie zusammengestellten Menü- und Büffetvorschläge dienen als Anregung und können selbstverständlich speziell nach Ihren Wünschen geändert werden.

Für die Durchführung Ihrer Festlichkeiten stehen Ihnen neben unserem Restaurant Z und den Banketträumen die CUBE Bar & Lounge, das BREXX sowie der hauseigene CLUB Yellow zur Verfügung. Mit unserer Erfahrung sorgen wir dafür, dass bei Organisation und Durchführung nichts anbrennt. Gern kümmern wir uns um die vielen Kleinigkeiten rund um Ihr Fest, damit Sie sich voll und ganz um Ihre Gäste kümmern können.

David Oesterreich und sein Team steht Ihnen für weitere Fragen und Informationen gerne zur Verfügung.

Telefondurchwahl:

Herr Oesterreich: 02624 / 105 633

email: [d.oesterreich@zugbruecke.de](mailto:d.oesterreich@zugbruecke.de)

„Schon heute freuen wir uns auf Ihren Besuch in Grenzau und versichern Ihnen, Ihre Veranstaltung zu einem vollen Erfolg werden zu lassen.“

Ihre Familie Gstettner

### Heimat typisch Westerwald

Wie bei Mutttern. So lecker schmeckts bei uns im grünen Westerwald.

davor

Räucherforelle aus Meisel's Teichanlage  
mit Sahnemeerrettich

Sauerrahm-Gurkensalat und Dill Klatschkäs mit  
Musik

Fleischwurstsalat mit Zwiebeln

Blattsalate mit Dressings, gerösteten Walnuss- und  
Kürbiskernen, Kannenbäcker Brotwürfel und Land-  
schinken

Westerwälder Quiche mit Kartoffeln,  
Speck und Schnittlauch

Kartoffelschaumsüppchen mit Trauben,  
Speck und geröstete Brotwürfel

die Hauptsache

Gebratene Bachforelle und Zanderfilet  
mit Kräuter-Rahmpilzsauce

Medaillons vom Landschwein im Reibekuchenteig  
Westerwälder Backesbraten mit Kruste

und BREXX Bier-Sauce

dazu

Römerkohl und buntes Wurzelgemüse

Gedämpfte Kartoffeln mit Kräuterquark

Buntes Kartoffelpüree mit Erbsen und Möhren

Wäller Nudeln mit Brotschmelze

danach

Birnenkuchen mit Mandelsauce  
und Schokoladeneis

Rhabarber-Schmandcreme

Armer Ritter mit Pflaumenkompott

47,50 €



# Da wirds uns heiß. Ums Herz.

## Frühling

### Spargel, Kräuter und Erdbeeren

Natürlich gibt es dieses Buffet auch außerhalb der Spargelzeit, dann mit alternativem Gemüse.

davor

Marinierter Spargel mit Schnittlauch-Ei-Vinaigrette und Eifeler Landschinken  
Hausgeräucherter Wildlachs mit Brunnenkresse-Pesto und gerösteten Haselnusskernen  
Spargelkuchen mit gekochtem Schinken  
Frühlingssalate mit Zitronenvinaigrette und gebratener Perlhuhnbrust  
Bärlauch-Schaumsüppchen mit Croutons

die Hauptsache

Edelfischauswahl mit grünem Spargel und Mosel-Rieslingsauce  
Hähnchenbruststeaks in Kräuter-Marinade mit Sauce Hollandaise  
Gekochter Kalbstafelspitz im Wurzelsud mit Frankfurter grüner Sauce  
Frühlingsgemüseauflauf mit Parmesan, Mozzarella und Basilikum

dazu

Butterkartoffeln  
Nudeln mit Spargel  
Babyspinat und Tomaten  
Pariser Karotten mit Kressesauce  
gebratener Spargel mit Schnittlauchbutter

danach

Erdbeer-Mousse mit marinierten Erdbeeren  
Geeistes Waldmeistersüppchen mit griechischem Joghurt und Himbeeren  
hausgemachtes Rhabarbersorbet  
Panna Cotta mit Bailey's und Apfel-Chutney

55,- €

## Sommer

### Spezialitäten aus südlichen Gefilden

Dieses beliebte Buffet ist natürlich nicht nur im Sommer erhältlich.

davor

Gemüse-Tomatensuppe mit Chorizo  
Salate der Saison mit Rohkost und Dressings  
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Olivenöl und Basilikum  
Original italienische Salami und Coppa-Schinken  
Serrano-Schinken mit Pimentos und Honigmelone  
Vitello Tonnato – rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce  
Gegrillte Gemüse-Antipasti  
gefüllte Champignons

die Hauptsache

Zucchini-Auberginen-Gratin  
Gegrillte Tintenfischtuben mit Sauce Aioli  
Hähnchenbrustragout „Diavolo“ in pikanter Tomatensauce  
Medaillons vom Schweinefilet mit Oliven-Kartoffelkruste

dazu

Nudeln mit Tomaten-Oregano-Sauce und Bolognese  
Patatas Bravas mit Chili und Kirschtomaten  
Safranreis mit Auberginen-Würfeln  
Gegrillte Artischocken mit Lauchzwiebeln und Knoblauch  
Broccoli mit Pinienkernen

danach

Klassisches Espresso-Tiramisu  
Stracciatellacreme  
Panna Cotta mit Honig-Minzpesto  
Spanische Walnusstarte  
Obstsalat mit Amarenakirschen

55,- €



# Die Tage werden kürzer. Die Auswahl nicht.

## Herbst

### Buffet mit Wild und Kürbis

Am besten schmeckt das Buffet natürlich im Herbst, mit kleinen Veränderungen ist es aber auch zu anderen Jahreszeiten möglich.

davor

Feldsalat mit Kartoffel-Majoran-Dressing, Croutons, geröstetem Speck und Walnüssen  
Wildterrinen „Hubertus“ mit Preiselbeer-Vinaigrette und Selleriesalat  
Carpaccio von der Tafelspitzterrinen mit Steinpilz-Wachtelei-Vinaigrette  
Salat von Miesmuscheln und Farfalle mit leichter Knoblauchmarinade  
Wildschweinschinken  
Wildkräutersalat  
Kürbis-Zucchini-salat

Schaumsüppchen von Edelpilzen mit Majoran

die Hauptsache

Wildlachsmedaillons in Gemüsefond  
geschmorte Entenkeule mit Honig und Thymian-Orangensauce  
Medaillons vom Hirschrücken mit Pfefferrahmsauce

dazu

Rosenkohl mit Zwiebeln und Speck  
Kürbis-Lauchgratin  
Karotten in Orangenbutter  
Schupfnudel-Gemüsepfanne  
Selleriepüree  
Mandelkroketten

danach

hausgemachtes Federweißer-Sorbet  
(oder je nach Saison Weinsorbet)  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
Birnentarte  
gebackene Apfelringe mit Zimt-Zucker  
Cassis-Mousse mit Minze

55,- €

## Winter

### Unser weihnachtliches Buffet

So mit allem drum und dran. Weihnachten will gefeiert werden.

davor

Carpaccio von der Rinder-Tafelspitzterrinen mit Champignon-Zwiebel-Kräuter-Vinaigrette  
Geflügel-Apfel-Selleriesalat  
winterliche Blattsalate mit Croutons und verschiedenen Dressings

Rinderkraftbrühe mit Flädle, Gemüse und Maultaschen

die Hauptsache

gebratener Wels oder gebratener Flusszander mit Schmorgurken und Dill-Anis-Sauce  
Hirschedelragout mit Waldpilzen und Preiselbeeren,  
geschmorte Gänsekeule mit Beifuß-Sauce

dazu

Winterliche Gemüseauswahl, Apfelrotkohl,  
Kartoffelklöße mit Brotschmelze  
hausgemachte Butterspätzle, gratinierte Kartoffeln mit Walnusskruste

großes weihnachtliches Dessertbuffet - wählen Sie bis zu sechs verschiedene Desserts:

Apfel-Spekulatiuscreme  
Christstollen-Eis mit Rum-Rosinen und heißen Pflaumen  
Panna Cotta mit Mandarinen und Zimtsternen  
Gewürzorangensalat mit Schokoladenmousse  
Baumkuchen-Weihnachtsterrinen mit kandierten Früchten  
Mandel-Bisquit mit Kaffee-Buttercreme  
Vanillekipferl-Terrinen  
Frischer Obstsalat  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
gebackene Apfelringe  
Obstkorb  
Christstollen & Gebäck

55,- €



# Unentschieden? Dann einfach beides.

## Menü & Buffet Kombi 1

Vorspeise und Suppe werden Ihren Gäste serviert. Dazu gibt es ein großes Buffet. Und das Dessert wird hereingefahren. Das volle Programm.

servierte Vorspeise:  
gegrillter Bio-Ofenlachs mit Meeresalgensalat und Kaviar-Crème fraîche

servierte Suppe:  
Apfelschaumsuppe mit Calvados aromatisiert

vom Büffet:  
Gebratene rote Meerbarbe  
mit Tomaten-Zucchini-Scheiben und Thymian  
Hähnchenbrusttragout in Rotweinsauce mit Möhren, Zwiebeln und Speck  
rosa gebratener Kalbsrücken mit Schalottensauce

dazu  
Rosmarin-Kartoffeln mit Zitronenzeste  
Langkornreis von Waldpilzen und Schmortomaten,  
Auberginen-Zucchini-Gratin  
gebratene Champignons in Knoblauchbutter  
Saisonale Gemüseauswahl

Dessertbüffet als „Roll-In“  
weiße und braune Mousse au Chocolat  
Apfeltarte mit Vanillesauce,  
Orangen-Champagnermousse  
gefüllte Butterbrioche  
frischer Obstsalat

67,50 €

## Menü & Buffet Kombi 2

Für die Vorspeise und die Suppe dürfen die Gäste sitzen bleiben. Danach kann sich jeder nach Lust und Laune bedienen. Toll, der Eiswagen zum Schluß.

servierte Vorspeise:  
Jakobsmuscheln und Riesengarnele auf Zitronengras mit Belugalinsensalat

servierte Suppe:  
cremige Zuckerschotensuppe mit Schinken-Brennnesselpraline und rotem Paprika-Öl

vom Büffet:  
gebratene Lachstranchen mit Limetten, Oliven und Kräuterbutter  
Maispouardenbrust mit Salbei, Speck, Lauch, Schafskäse und Silberzwiebeln  
Medaillons vom Schweinefilet und Tournedos vom Rinderfilet mit Petersilienrahmsauce  
Chili-Gemüsepfanne

dazu  
Grilltomaten mit Kräutern aus der Provence  
Blumenkohl und Broccoli Speckbohnenbündchen  
Gratinierte Kartoffeln, Herzoginkroketten  
Langkornreis mit Kornblumen

Eiswagen:  
verschiedene Eissorten mit Schokoladen- und Fruchtsaucen, Toppings, Waffeln und Sahne  
frischer Obstsalat

67,50 €



# Fleischlos? Bitteschön.

## Vegetarisches Buffet 🍷

Sonnengruß  
Caprese-Tomaten-Mozzarella mit Basilikum  
Rote Zwiebeltarte mit Feta und Thymian  
Italienischer Farfalle-Salat mit Zucchini, Aubergine und getrockneten Tomaten  
Wildkräutersalat mit gegrillten Steinchampignons  
Marinierter Schafskäse mit heimischen Kräutern  
Salat aus Belugalinsen mit Früchten und Limetten-Mayonnaise  
Baguette-Auswahl mit Kräuterbutter, Aioli mit Limette und Safran, Rucola-Frischkäsecreme

grüne Cremesuppe mit Erbsen, Minze und Avocado

Mittagssonne  
Gemüse-Curry mit Pastinaken, Karotten, Blumenkohl, Hokkaido, Zuckerschoten, Kokosmilch und Curry  
Knusprige, panierte Schnitzel aus Quorn, Shii-Take-Cremesauce  
Spätzle-Gemüse-Gyros mit Tofu, Knoblauch und Zwiebeln, Tzaziki  
Rote Bete-Gnocchi mit Birnen, Peanuts und Schafskäse, gratiniert

Zugabe  
Champignonköpfe mit Fischkäsecreme auf Blattspinat  
Kartoffelgratin mit Walnusskruste  
gebackene Zwiebelringe  
mediterrane Polenta-Medaillons mit Parmesan  
Gemüseauswahl der Saison mit Broccoli, Möhren, Kohlrabi und Romanesco mit tomatisierter, holländischer Sauce und Mandelbutter

Abendrot  
Knusper-Schichtcreme mit Quark, Baiser, frischen Himbeeren  
frischer Obstsalat mit Holunderblütensaft  
französische Walnusstarte mit Joghurtsorbet  
Skr-Terrine mit Beerensauce

47,50 €

## Veganes Buffet 🍷

Sonnengruß  
Mini-Wraps mit knackiger Salatfüllung und „Westerwald Salsa“,  
farbige, gegrillte und eingelegte Paprika, Aubergine und Zucchini mit Granatapfel-Vinaigrette  
Linsen-Reissalat mit Koriander  
Tomaten-Mango-Salat mit gerösteten Pinienkernen  
Walnuss Brot mit Humus, Süßkartoffelaufstrich und Oliventapenade

grüne Frühlings-Minestrone mit Vollkornreis

Mittagssonne  
Falafel-Burger im Vollkornbun mit Tomaten, Zwiebeln, Kresse, Gurken und Salat  
Pasta Aglio e olio mit Rucola und Tomate  
grüner Gemüsestrudel mit Broccoli, grünem Spargel, Birne und Sesam-Mandelkruste  
Grillgemüse-Spieße mit Chimi Churri

Zugabe  
Haselnuss-Graupen-Risotto mit Safran,  
warme Focaccia mit Tomaten und veganem Parmesan  
Rosmarin-Drillinge mit veganem Kräuterschmand  
Rote Bete-Puffer  
Ratatouille-Gemüse in Tomatensauce  
Zucchini aus dem Ofen mit Cous-Cous-Füllung

Abendrot  
frischer Obstsalat mit Holunderblütensaft  
Espresso-Pfeffer-Creme brulee  
Apfelkuchen mit Zimt und gerösteten Mandeln  
Kichererbsen-Schoko-Mousse  
Blueberry-Muffins und Mini-Zimtschnecken

47,50 €



# Alles Käse. Au ja.

Käse geht doch immer. Entweder zum Dessert oder als Roll-in um Mitternacht. Sie können selbstverständlich aus dieser Auswahl auch Ihr eigenes Käsebuffet zusammenstellen. 🥖

## typisch deutsch

deutsche Käseauswahl - alle Käsesorten sind erstklassisch und in BIO-Qualität:  
BIO-Deichkäse GOLD – Hartkäse aus Kuhrohmlch mit Naturrinde 16 Monate gereift, kräftig und würzig mit Karamellnote

BIO-Friesisch-Blue – rotgeschmierter halbfester Blauschimmelkäse, cremig und pikant

BIO-Hofkäse – Kuhrohmlch-Käse, halbfest, aromatisch und pikant

BIO-Fabro 50% - geschmeidiger Weichkäse, mit sichtbarem Weißschimmel

BIO-CreMeer – Weichkäse mit Naturrinde, frisch und sahnig, leichter Rotschimmel

Minibrötchen, Baguette, Butter, Marinierte Oliven, Feigen, Walnüssen, Feigensenf, Kirschtomaten, Trauben, Mango Chutney, Grissini

13,- €

## zusammengewürfelt

bunte Käsewürfel Auswahl mit vielen verschiedenen Käsesorten als „Käseigel“

Minibrötchen, Baguette, Butter, Feigensenf, Grissini  
9,50€

## von jedem etwas

Tête de Moine – Schweizer Hobelkäse aus Kuhmilch aus dem Kanton Bern

Pico Affiné – Ziegenrohmlch-Camembert mit Hefe-rinde aus dem Périgord/Frankreich

Raschera DOP Piemonte – Kuhmilchkäse aus dem Piemont/Italien

Tallegio DOP – Weichkäse mit Außenschimmel aus Italien, säuerlich-fruchtig ausgeprägt

San Simon DOP Galicia – handgeschöpfter Kuhmilchkäse aus den Bergen Galiziens/Spanien

Cheddar 48% - milder, goldgelber, irischer Kuhmilch-Hartkäse

Minibrötchen, Baguette, Butter, Marinierte Oliven, Feigen, Walnüssen, Feigensenf, Kirschtomaten, Trauben, Mango Chutney, Grissini

12,- €

**Fragen? Wünsche? Wir beraten Sie gerne.  
Ihr Team der Zugbrücke**

Hotel ZUGBRÜCKE GRENZAU GmbH  
Brexbachstraße 11-17, 56203 Höhr-Grenzhausen  
T + 49 2624 1050, info@zugbruecke.de  
www.zugbruecke.de

