

GASTHOF-TEPE

FEST-BUFFET 1

Unser Angebot für Ihre große Feier

WARME GERICHTE:

zartes Schweinefilet mit frischen Champignons
 und Zwiebeln in einer Rahmsauce

Schweineschnitzel, Jägersauce

Thai Mango Curry mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
 und verschiedenen Gemüsesorten wie:
 Mungobohnenkeimlinge, Karotten, Wasserkastanien, Sojabohnen,
 Bambus, Champignons, Zuckererbsenschoten.

saftiger Spießbraten pikant gewürzt
 aus dem Schweinenacken an Senf-Zwiebelsauce

Apfelrotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken
 Broccoli mit Mandelbutter
 feine Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln
 grüne Erbsen & glasierte Butter-Möhren

Salzkartoffeln
 sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken
 Butterreis

SALATE:

Chinakohlsalat mit Mandarinen
 frischer Krautsalat mit Essig & Öl
 Bohnensalat
 Möhren-Apfelsalat mit Honig verfeinert

DESSERT:

Herrencreme mit Rum und Schokoladenstücke
 Ananas-Cocoscreme



Info & Preise:

Angebot gültig bis voraussichtlich Dez. 2026
 Alle Preise pro Person inkl. MwSt.

Ab 150 Personen	23,30 €
Ab 100 Personen	23,75 €
Ab 50 Personen	26,45 €
Ab 20 Personen	29,20 €

Gerne passen wir das Buffet ihren Wünschen an

FEST-BUFFET 2

Unser Angebot für Ihre große Feier

WARME GERICHTE:

saftige Rinderrouladen in Bratensauce

Schweineschnitzel, Jägersauce

saftiger Spießbraten pikant gewürzt
aus dem Schweinenacken an Senf-Zwiebelsauce

Hähnchenbrust goldbraun gebraten
auf Fruchtiger Curry-Pfirsichsauce

Apfelrotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken
Broccoli mit Mandelbutter

Blumenkohl mit Sauce Hollandaise
feine Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln

Salzkartoffeln
sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken

Schwenkkartoffeln
Pennnudeln mediterran mit Tomaten,
Zucchini und Italienischen Gewürzen verfeinert (VEGAN)

SALATE:

Bauernsalat mit Fetakäse
Chinakohlsalat mit Mandarinen
Bohnensalat
Farmersalat

DESSERT:

Herrencreme mit Rum und Schokoladenstücke
Creme Karamell mit Biskuit-Crumble
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce



Info & Preise:

Angebot gültig bis voraussichtlich Dez. 2026
Alle Preise pro Person inkl. MwSt.

Ab 150 Personen	24,40 €
Ab 100 Personen	25,45 €
Ab 50 Personen	28,25 €
Ab 20 Personen	30,95 €

Gerne passen wir das Buffet ihren Wünschen an

FEST-BUFFET 3

Unser Angebot für Ihre große Feier

WARME GERICHTE:

saftige Rinderrouladen in Bratensauce

Butterfischfilet mit Kräutern & Limetten, Kräuter-Knoblauchdipp

zartes Schweinefilet mit frischen Champignons
und Zwiebeln in einer Rahmsauce

saftiger Spießbraten pikant gewürzt
aus dem Schweinenacken an Senf-Zwiebelsauce

Hähnchenbrust goldbraun gebraten „Mediterran“
auf Basilikum-Tomaten-Sahnesauce

Gnocchi in Curry-Kokossauce (VEGAN)

und verschiedenen Gemüsesorten wie
Mungobohnenkeimlinge, Karotten, Wasserkastanien, Sojabohnen,
Bambus, Champignons, Zuckerschoten.

Rotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken

Broccoli mit Mandelbutter

Blumenkohl mit Sauce Hollandaise

feine Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln

Salzkartoffeln

sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken

Kartoffeldrillinge in Schale mit Rosmarin

Parboiled Langkornreis

SALATE:

Bauernsalat mit Fetakäse

Indian Summer (Salatmix aus: Quinoa, Kichererbse, Paprika, Tomate & Bohnen)

Green Vally (Salatmix aus: Buchweizen und grünem Gemüse)

Chinakohlsalat mit Mandarinen, Farmersalat

DESSERT:

Eisawahl mit heißen Kirschen

(Eiswaffel, verschiedene Toppings und Saucen)

Herrencreme mit Rum und Schokoladenstücke

Windbeutelcreme

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce



Info & Preise:

Angebot gültig bis voraussichtlich Dez. 2026
Alle Preise pro Person inkl. MwSt.

Ab 150 Personen **27,85 €**

Ab 100 Personen **28,75 €**

Ab 50 Personen **31,25 €**

Ab 20 Personen **34,50 €**

Gerne passen wir das Buffet ihren Wünschen an

FEST-BUFFET 4

Unser Angebot für Ihre große Feier

WARME GERICHTE:

saftige Rinderrouladen in Bratensauce

zartes Schweinefilet mit frischen Champignons
und Zwiebeln in einer Rahmsauce

Schweineschnitzel mit Jägersauce

gebratene Maispouladenbrust auf Kerbelsauce

Flusslachs „nach Flammlachs Art“, Kräuter-Knoblauchdipp

Gnocchi in Curry-Kokossauce (VEGAN)

und verschiedenen Gemüsesorten wie Mungobohnenkeimlinge, Karotten,
Wasserkastanien, Sojabohnen, Bambus, Champignons, Zuckererbsenschoten.

Broccoli mit Mandelbutter

glasierte Butter-Möhren

feine Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln

Rotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken

Kartoffeldrillings in Schale mit Rosmarin

sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken

Parboiled Langkornreis

Pennnudeln mediterran mit Tomaten,

Zucchini und Italienischen Gewürzen verfeinert (VEGAN)

SALATE:

bunte Antipasti Variation mit eingelegten und gefüllten Gemüse,
marinierte Oliven und eingelegtem Fetakäse

Indian Summer (Salatmix aus: Quinoa, Kichererbse, Paprika, Tomate & Bohnen)

Salat von Baby Mozzarella, Tomate & Nudel mit Pesto

Avocadosalat (mit Azukibohnen, schwarzem Reis & Chimichurri-Dressing)

Chinakohlsalat mit Mandarinen

DESSERT:

Eisawahl mit heißen Kirschen

(Eiswaffel, verschiedene Toppings und Saucen)

Herrencreme mit Rum und Schokoladenstücke

Mousse von dunkler Schokolade mit Vanille-Split

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce



Info & Preise:

Angebot gültig bis voraussichtlich Dez. 2026
Alle Preise pro Person inkl. MwSt.

Ab 150 Personen **29,50 €**

Ab 100 Personen **30,50 €**

Ab 50 Personen **32,95 €**

Ab 20 Personen **36,95 €**

Gerne passen wir das Buffet ihren Wünschen an

FEST-BUFFET 5

Unser Angebot für Ihre große Feier

AM BUFFET FRISCH GESCHNITTEN:

Flusslachs „nach Flammlachs Art“ Kräuter-Knoblauchdipp
 Roastbeef mit Sauce Bernaise

WARMER GERICHTE:

Schweinefilet im Serranoschinkenmantel
 auf Pfefferrahmsauce

Mais-Pouladenbrust auf Estragon-Cognacsauce

Gnocchi in Curry-Kokossauce (VEGAN)

und verschiedenen Gemüsesorten wie Mungobohnenkeimlinge, Karotten,
 Wasserkastanien, Sojabohnen, Bambus, Champignons, Zuckererbsenschoten.

Broccoli mit Mandelbutter

Möhren & Zucchini Gemüse

feine Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln

frische Champignons mit Zwiebeln

Kartoffeldrillinge in Schale mit Rosmarin

sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken

Kräuter-Reis

SALATE:

bunte Antipasti Variation mit eingelegten und gefüllten Gemüse,
 marinierte Oliven und eingelegtem Fetakäse

Green Vally (Salatmix aus: Buchweizen und grünem Gemüse)

Salat von Baby Mozzarella, Tomate & Nudel mit Pesto

Avocadosalat (mit Azukibohnen, schwarzem Reis & Chimichurri-Dressing)

Chinakohlsalat mit Mandarinen

DESSERT:

Eiswahl mit heißen Kirschen

(Eiswaffel, verschiedene Toppings und Saucen)

Herrencreme mit Rum und Schokoladenstücke

Mousse von dunkler Schokolade mit Vanille-Split

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce



Info & Preise:

Angebot gültig bis voraussichtlich Dez. 2026
 Alle Preise pro Person inkl. MwSt.

Ab 150 Personen **38,80 €**

Ab 100 Personen **39,80 €**

Ab 50 Personen **42,95 €**

Gerne passen wir das Buffet ihren Wünschen an

FEST-BUFFET 6

Unser Angebot für Ihre große Feier

AM BUFFET FRISCH GESCHNITTEN:

Flusslachs „nach Flammflachs Art“

Rinderfilet mit Sauce Bernaise

WARME GERICHTE:

Schweinefilet im Serranoschinkenmantel
 auf Pfefferrahmsauce

Barbarie Entenbrust a la Orange

Gnocchi in Curry-Kokossauce (VEGAN)

und verschiedenen Gemüsesorten wie Mungobohnenkeimlinge, Karotten,
 Wasserkastanien, Sojabohnen, Bambus, Champignons, Zuckererbsenschoten.

Broccoli mit Mandelbutter

Möhren & ZucchiniGemüse

feine Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln

frische Champignons mit Zwiebeln

Kartoffeldrillings in Schale mit Rosmarin

sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken

Kräuter-Reis

SALATE:

bunte Antipasti Variation mit eingelegten und gefüllten Gemüse,
 marinierte Oliven und eingelegtem Fetakäse

Sultan of Swing (Salatmix aus: Perlcouscous, Grünzeug und legerer Vinigraite)

Salat von Baby Mozzarella, Tomate & Nudel mit Pesto

Italienischer Brotsalat „Panzanella“ mit Rucola, Tomate, Gurke,
 Paprika, Italienischen Kräutern und gerösteten Pinienkernen

Gurken-Käsesalat mit Weintrauben

DESSERT:

Eisawahl mit heißen Kirschen

(Eiswaffel, verschiedene Toppings und Saucen)

Im WECK Glas angerichtet

Pannacotta mit Fruchtsauce

Mousse von dunkler Schokolade mit Vanille-Split

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce



Info & Preise:

Angebot gültig bis voraussichtlich Dez. 2026
 Alle Preise pro Person inkl. MwSt.

Ab 150 Personen **42,80 €**

Ab 100 Personen **43,80 €**

Ab 50 Personen **46,95 €**

Gerne passen wir das Buffet ihren Wünschen an

ERWEITERUNG HOCHZEITS-BUFFETS

Unser Angebot für Ihre große Feier

FINGERFOOD EMPFANG : **Aufpreis pro Person : 9,20 €**

(3 Stück pro Person)

mariniertes Hähnchenfilet am Bambusspieß

pikante Blätterteighäppchen gefüllt

Caprese Spicker (Baby-Mozzarella-Tomatenspieß)

Im Gourmetglas:

Garnele und Zucchini, Geflügelsalat mediterran

Im Gourmetschälchen:

Vitello Tonnatto (Kalbsfleisch mit Thunfischsauce & Kapern)

VORSPEISE 1: (am Tisch serviert) **Aufpreis pro Person : 9,90 €**

Bunte Antipasti Variation mit eingelegten und gefüllten Gemüse,
marinierte Oliven und eingelegtem Fetakäse

Rose vom Serranoschinken an Cantaloupe-Melonen

Datteln im Speckmantel

Vitello Tonnato (Kalbsfleisch mit Thunfischsauce & Kapern)

Sultan of Swing (Salatmix aus: Perlcouscous, Grünzeug und legerer Vinigraite)

Frischkäsedipp, Kräuterbutter

Ciabatta, Baguette, kleine Party-Brötchen

VORSPEISE 2: (am Tisch serviert) **Aufpreis pro Person : 10,90 €**

Bunte Antipasti Variation mit eingelegten und gefüllten Gemüse,
marinierte Oliven und eingelegtem Fetakäse

Rose vom Serranoschinken an Cantaloupe-Melonen

geräuchertes Lachs und Forellenfilet

Datteln im Speckmantel

Hähnchenbrustfilet-Streifen in knusprigen indischen Naanbrot-Panade

Indian Summer (Salatmix aus: Quinoa, Kichererbse, Paprika, Tomate & Bohnen)

Frischkäsedipp, Kräuterbutter

Ciabatta, Baguette, kleine Party-Brötchen

Suppe: (am Tisch serviert) **Aufpreis pro Person : 4,70 €**

Rindfleisch- oder Hühnersuppe „nach Art des Hauses“ Baguette

(weitere Suppen auf Anfrage)



Info & Preise:

Angebot gültig bis voraussichtlich Dez. 2026
Alle Preise pro Person inkl. MwSt.

Gerne passen wir das Buffet ihren Wünschen an

ERWEITERUNG HOCHZEITS-BUFFETS

Unser Angebot für Ihre große Feier

KALTE PLATTE 1:

Aufpreis pro Person : 7,50 €

Matjes mit Zwiebeln und Hausfrauensauce

pikante Blätterteighäppchen gefüllt

mariniertes Hähnchenfilet am Bambusspieß

Herzhafte Weizentortilla -Röllchen

gefüllt mit Crème fraîche, Zwiebeln und Schinken

Partyfrikadellen mit Silberzwiebel

Partybrötchen mit Kräuterbutter und Bärlauch-Frischkäse

KALTE PLATTE 2:

Aufpreis pro Person : 8,00 €

Fischplatte:

Räucherlachs, Stremel Lachs, Forellenfilet

Makrelenfilet, Sprotten, Matjes und passende Dipps

Garnelen-Avocado-Tomatensalat & Garnelen-Tandoorisalat

Partybrötchen mit Kräuterbutter und Bärlauch-Frischkäse

KALTE PLATTE 3:

Aufpreis pro Person : 11,50 €

Fischplatte:

Räucherlachs, Stremel Lachs, Forellenfilet

Makrelenfilet, Sprotten, Matjes und passende Dipps

Garnelen-Avocado-Tomatensalat & Garnelen-Tandoorisalat

Serranoschinken an Cantaloupe-Melonen

Sprenghuhn-Pumpernickel

(Gezupfte Curry-Mango-Poularde auf Schwarzbrot)

Rosa Kalbfleischtranchen á la Vitello tonnato
mit Tuna-Sauce, Kapern-Äpfeln

Internationale Käseauswahl vom Holzbrett
dazu Feigensenf, Kräcker und Trauben

Partybrötchen mit Kräuterbutter und Bärlauch-Frischkäse



Info & Preise:

Angebot gültig bis voraussichtlich Dez. 2026
Alle Preise pro Person inkl. MwSt.
Buchbar ab 50 Personen

Gerne passen wir das Buffet ihren Wünschen an

MITTERNACHTS-IMBISS

Unser Angebot für Ihre große Feier

Mitternacht 1

P.p. Person : 7,10 €

Bauernstuten mit und ohne Rosinen

Aufschnitt Platte mit: Salami, Mett, Räucher- & Kochschinken

Käseplatte mit: Schnitt- & Weichkäse, Butter

Mitternacht 2

P.p. Person : 9,20 €

Aufschnitt Platte mit: Schinken, Mett

Käseplatte mit: Schnitt- & Weichkäse

Bunte Platten mit: Partyfrikadellen, Schnitzel, 1/2 Eier,

pikante Blätterteighäppchen gefüllt,

Partybrötchen, Baguette, Brot, Butterauswahl

Mitternacht 3

P.p. Person : 10,25 €

Aufschnitt Platte mit: Schinken, Mett

Käseplatte mit: Schnitt- & Weichkäse

Fischplatte mit: Forelle, Räucherlachs, Matjes und Dips

Partybrötchen, Baguette, Schwarzbrot, Butterauswahl

Mitternacht 4

P.p. Person : 10,85 €

Aufschnitt Platte mit: Schinken, Mett

Käseplatte mit: Schnitt- & Weichkäse

Fischbrötchen mit Lachs & Matjes

warm: Currywurst

Partybrötchen, Baguette, Schwarzbrot, Butterauswahl

Mitternacht 5

Fingerfood:

Mini-Burger, Partyfrikadelle

1/2 Eier gefüllt, pikante Blätterteighäppchen gefüllt

Hähnchenbrustfilet-Streifen in knusprigen indischen Naanbrot-Panade

Flammkuchenbaguette, Partybrötchen, Baguette

Fischbrötchen mit Lachs & Matjes

warm: Currywurst

Mitternacht 6

Aufpreis pro Person : 2,60 €

Erweiterung zu Mitternacht 1,2,3.

Currywurst, Baguette



Info & Preise:

Angebot gültig bis voraussichtlich Dez.2026

Alle Preise pro Person inkl. MwSt.

Gerne passen wir das Buffet ihren Wünschen an