

## GASTHOF-TEPE

### WINTER BUFFET 1

Unser Angebot für die kalte Jahreszeit

#### **WARME GERICHTE:**

saftiger Snirtjebraten in Zwiebel-Senf-Sauce  
Hähnchenbrustschnitzel mit Jägersauce  
Kassler, Räucherendchen und Pinkel  
Salzkartoffeln  
sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken  
Grünkohl nach Omas Art  
Rotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken

#### **SALATE:**

Auswahl verschiedener  
Rohkostsalate

#### **DESSERT:**

Rote Beerengrütze  
Vanillesauce  
Herrencreme mit Rum und Schokoladenstücke



#### **Info & Preise:**

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

Ab 50 Personen

**27,90 €**

Ab 20 Personen

**28,90 €**

Gerne passen wir das Buffet ihren Wünschen an

## WINTER BUFFET 2

Unser Angebot für die kalte Jahreszeit

### WARME GERICHTE:

Entenkeule unter der Honigkruste mit Thymiansauce  
 pikantes Wildragout mit Champignons und Zwiebeln  
 saftiger Snirtjebraten in Zwiebel-Senf-Sauce  
 Schweineschnitzel mit Jägersauce

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

geschwenkte Kartoffeldrillinge mit Schale  
 Salzkartoffeln

sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken

Broccoli mit Mandelbutter

feine Bohnen mit Speck und Zwiebeln

Rotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken

### SALATE:

Gurken-Käsesalat

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

Chinakohlsalat mit Mandarinen

Green Vally (Salatmix aus: Buchweizen und grünem Gemüse)

### DESSERT:

Spekulatiuscreme

Herrencreme mit Rum und Schokoladenstücke

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

## GASTHOF-TEPE

### WINTER BUFFET 3

Unser Angebot für die kalte Jahreszeit

#### WARMER GERICHTE:

pikantes Wildragout mit Champignons und Zwiebeln

Entenkeule unter der Honigkruste mit Thymiansauce

Schweineschnitzel mit Jägersauce

saftige Rinderrouladen in Bratensauce

gedünstetes Fischfilet auf Rahmspinat

Gnocchi in Curry-Kokossauce (VEGAN)

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

Rotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken

buntes Wurzelgemüse

Broccoligemüse mit Mandelbutter

Bohnergemüse mit Speck und Zwiebeln

Spätzle-Pilzpfanne

sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken

Salzkartoffeln

#### SALATE:

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

Salat von Baby Mozzarella, Tomate & Nudel mit Pesto

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

Chinakohlsalat mit Mandarinen

#### DESSERT:

Eisawahl mit heißen Zimt-Pflaumen

(Eiswaffel, verschiedene Toppings und Saucen)

Winterliche Bratapfel-Mandelcreme

Herrencreme mit Rum und Schokoladenstücke



#### Info & Preise:

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

Ab 150 Personen **28,85 €**

Ab 100 Personen **29,75 €**

Ab 50 Personen **33,25 €**

Ab 20 Personen **35,50 €**

Gerne passen wir das Buffet ihren Wünschen an



## WINTER BUFFET 4

Unser Angebot für die kalte Jahreszeit

### WARMER GERICHTE:

Flusslachs „nach Flammlachs Art“

Zartes Schweinefilet mit Champignon-Zwiebeln in Rahmsauce

Hirschbraten in Wacholderrahm

Gänsebraten unter der Honigkruste mit Kirsch-Thymiansauce

Gnocchi in Curry-Kokossauce (VEGAN)

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

Rotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken

Broccoligemüse mit Mandelbutter

Bohngengemüse mit Speck und Zwiebeln

buntes Wurzelgemüse

Kräuterreis

sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken

geschwenkte Kartoffeldrillings mit Schale und Rosmarin

### SALATE:

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

Waldorfsalat verfeinert mit Walnuss und Geflügelstreifen

Salat von Baby Mozzarella, Tomate & Nudel mit Pesto

Gurken-Käsesalat

Chinakohlsalat mit Mandarinen

### DESSERT:

Eisauwahl mit heißen Zimt-Pflaumen

(Eiswaffel, verschiedene Toppings und Saucen)

Winterliche Bratapfel-Mandelcreme

Advents-Tiramisu mit Spekulatius

Mousse von dunkler Schokolade mit Vanille-Split



### Info & Preise:

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

Ab 150 Personen **37,80 €**

Ab 100 Personen **38,80 €**

Ab 50 Personen **41,95 €**

Ab 20 Personen **43,50 €**

Gerne passen wir das Buffet ihren Wünschen an

## ERWEITERUNG WINTER BUFFETS

Unser Angebot für die kalte Jahreszeit

**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)  
 Walnuss-Frischkäse, 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)  
 Walnuss-Frischkäse, Kräuterbutter  
 Ciabatta, Baguette, kleine Party-Brötchen

**Suppe:** (am Tisch serviert) **Aufpreis pro Person :**

|   |        |
|---|--------|
| Rindfleischsuppe „nach Art des Hauses“ Baguette | 4,70 € |
| Hühnersuppe „nach Art des Hauses“ Baguette      | 4,70 € |
| Waldpilzcreme mit Baguette                      | 4,60 € |
| Gänsecremesuppe, Baguette                       | 4,80 € |
| Geflügelcremesuppe, Baguette                    | 4,50 € |
| Kräuter-Cremesuppe mit Fleischklößen, Baguette  | 4,40 € |

(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 WINTER BUFFETS

Unser Angebot für die kalte Jahreszeit

### 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 Walnuss-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 Walnuss-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

Scheiben von der rosa Entenbrust an Geflügelsalat

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

Internationale Käseauswahl vom Holzbrett  
 dazu Feigensenf, Kräcker und Trauben

Partybrötchen mit Kräuterbutter und Walnuss-Frischkäse



### Info & Preise:

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

Gerne passen wir das Buffet ihren Wünschen an