



Liedberger Landgasthaus

Landstraße 19 / Liedberg
41352 Korschenbroich
Telefon: 02166 / 87294
www.LLGH.de - info@LLGH.de

Buffet I (ab 20 Personen)

39,50 € / pro Person

Buffet mit „Brasato“ 43,50 € pro Person

Kalte Vorspeisen

Fisch

*geräucherter Wildwasserlachs
Cocktail von Eismeerkrabben*

Fleisch

*geräucherter Katenschinken mit Melonenschiffchen
Roastbeef „Gärtnerin Art“*

Salate

*Waldorfsalat
Speckkartoffelsalat
verschiedene knackige Blattsalate*

Saucen und Dressings

*Remouladensauce
Salatdressing
Meerrettichcreme*

Suppe

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Gemüse

Hauptgerichte

*gebratene Putenbrust mit Tomatensugo
Sahne-Geschnetzelttes mit Champignons
oder
„Brasato“ Italienischer Rinderschmorbraten mit Schmorgemüse und Balsamicojus*

Beilagen

*Butternudeln
Schwenkkartoffeln
gartenfrische Gemüse*

Desserts

*Grießflammerie mit Fruchtmark
warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis*

Verschiedene Brotsorten, Sauerrahmbutter, Basilikumbutter

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass es hinsichtlich saisonaler Produkte Preisänderungen geben kann.

Stand : 05.07.2017



Liedberger Landgasthaus

Landstraße 19 / Liedberg
41352 Korschenbroich
Telefon: 02166 / 87294
www.LLGH.de - info@LLGH.de

Buffet 2 (ab 20 Personen)

43,50 € / pro Person

Buffet mit "Brasato" 45,00 € pro Person

Suppe vorab serviert

Tomatencremesuppe mit Creme fraîche

Kalte Vorspeisen

Fisch

*geräucherte Edelfische
Lachsrollchen gefüllt mit Avocado und Paprika
Cocktail von Eismeerkrabben*

Fleisch

*Roastbeef „Gärtnerin Art“
geräucherter Katenschinken mit Melonenschiffchen*

Salate

*Geflügelsalat
Waldorfsalat
verschiedene knackige Blattsalate*

Saucen und Dressings

*Remouladensauce
Salatdressing
Meerrettichcreme*

Hauptgerichte

*ganze Lachsseiten sanft im Ofen gegart mit Kräuterbutter,
Frühlingszwiebeln und Kirschtomaten
Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmsauce
oder
„Brasato“ Italienischer Rinderschmorbraten mit Schmorgemüse und Balsamicojus*

Beilagen

*Butternudeln
Rosmarinkartoffeln
gartenfrische Gemüse*

Desserts

*Joghurtterrine mit Früchten
Eispyramide mit Früchten*

Verschiedene Brotsorten, Sauerrahmbutter, Basilikumbutter

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass es hinsichtlich saisonaler Produkte Preisänderungen geben kann.

Stand : 05.07.2017



Buffet 3 (ab 20 Personen)

48,50 € / pro Person

Suppe vorab serviert

Kräutercremesuppe mit Croûtons

Kalte Vorspeisen

Fisch

*mild geräucherter Lachs
Eismeerkrabbencocktail
marinierte Fischfilets mit Gemüse*

Fleisch

*hauchdünner Parmaschinken mit gehobeltem Parmesan und Rucola
Putenmedaillons mit Mangochutney*

Salate

*mariniertes Gemüse (Zucchini, Aubergine, Schalotte, Champignon, Fenchel, Paprika)
verschiedene knackige Blattsalate*

Saucen und Dressings

*Salatdressing
Meerrettichcreme*

Hauptgerichte

*ganze Lachsseiten sanft im Ofen gegart mit Kräuterbutter,
Frühlingszwiebeln und Kirschtomaten
Argentinisches Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Bearnaise und Jus*

Beilagen

*Butterreis mit Gemüsewürfeln und Kräutern
Schwenkkartoffeln
gartenfrische Gemüse*

Desserts

*warme, in Orangen-Honig-Sauce marinierte Crêpes mit Vanilleeis
Mousse au chocolat*

Verschiedene Brotsorten, Sauerrahmbutter, Basilikumbutter

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass es hinsichtlich saisonaler Produkte Preisänderungen geben kann.

Stand : 05.07.2017



Buffet 4 (ab 20 Personen)

62,00 € / pro Person

Suppe vorab serviert

Getrüffelte Selleriecremesuppe mit Kürbiskernöl

Kalte Vorspeisen

Fisch

*gebeizte Lachspralinen mit Honig-Senf-Vinaigrette
Hummerkrabben mit Mangochutney
ganzer pochierter Lachs (ab 40 Personen)*

Fleisch

*Medaillons vom Schweinefilet mit Früchten
Landhausterrine mit Champignons*

Salate

*Geflügelsalat
Spargelsalat (saisonal)
verschiedene knackige Blattsalate*

Saucen und Dressings

*Remouladensauce
Salatdressing
Cocktailsauce*

Hauptgerichte

*in Butter gebratene Zanderfilets mit Schnittlauchbittersauce
Rinderfiletspitzen mit Champignons und Zwiebeln in Rahmsauce*

Beilagen

*überbackene Sahnkartoffeln
hausgemachte Safrannudeln
gartenfrische Gemüse*

Desserts

*warme Apfeltarte mit Vanilleeis
Charlotte mit Fruchtmark*

Verschiedene Brotsorten, Sauerrahmbutter, Basilikumbutter

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass es hinsichtlich saisonaler Produkte Preisänderungen geben kann.

Stand : 05.07.2017



Mediterrane Gerichte zur Auswahl für ein Buffet oder Menu

Kalte Vorspeisen

Vitello Tonnato
Parmaschinken mit gehobeltem Parmesan
Honig-Melone mit Parmaschinken
marinierte Fischfilets mit Gemüse
Tomatenscheiben mit Mozzarella und Pesto
mariniertes Gemüse (Zucchini, Aubergine, Schalotte, Champignon, Fenchel, Paprika)
eingelegte Oliven
Ruccola-Feigensalat
Artischockensalat mit Pesto
Fenchel-Orangen Salat
Grissini

Suppe

Minestrone, tomatisierte Gemüsebrühe mit Reis und weißen Bohnen
oder
Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto

Hauptgerichte zur Auswahl

Doradenfilets auf Fenchel-Tomaten-Gemüse
Verschiedene Fischfilets mit Safran-Zwiebelbutter überkrustet
Putenbrust mit Rosmarin, Knoblauch und Olivenöl
„Brasato“ Italienischer Rinderschmorbraten mit Schmorgemüse und Balsamicojus

Vegetarische Komponenten

Artischockenherzen mit Spinat und Parmesan überbacken
gefüllte Tomaten aus dem Ofen
mit Parmesan überkrustete Zucchini-Involtini

Beilagen

Bandnudeln
z. B. Tagliatelle mit Spargel (saisonal)
Rosmarinkartoffeln
Blumenkohl mit Parmesan paniert
weiße Bohnen mit Tomatensauce und Salbei

Desserts

Panna Cotta
Tiramisu

Verschiedene Brot- und Buttersorten

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass es hinsichtlich saisonaler Produkte Preisänderungen geben kann.