



# Buschhausen

HOTEL · RESTAURANT

Menu à 19.50 €

Prélude

oooooooooooooooooooooooooooo

Rinderconsommée mit Gemüsejulienne & Markklöschen  
oder

Bunt gemischte Gartensalate „Adria“  
mit gekochtem Schinken, Käse, Gurke, Ei, Zwiebel  
und klassischer Vinaigrette

oooooooooooooooooooooooooooo

Ofenfrischer Burgunderrinderbraten

Wurzelgemüse

Schnittlauchpüree

oder

Vol au vent von der Pute

Königinnenpastetchen

Blattsalaten

Salzkartoffeln

oder

Schweinerückensteak „Montjoie“ in der Zwiebel-Senf-Kruste

Blattsalaten

Pommes Frites

oooooooooooooooooooooooooooo

Eiscassata auf Fruchtmark



# Buschhausen

HOTEL · RESTAURANT

Menu à 22.00 €

## Prélude

oooooooooooooooooooooooooooo

Ardenner Pfefferpastete an sommerlichen Salaten mit  
Preiselbeerschaum  
oder  
Kürbis-Ingwer-Cappuccino  
oder  
Räucherlachs mit frischen Blattsalaten & Meerrettichsahne

oooooooooooooooooooooooooooo

Schweinelendchen Madeira  
Bohngemüse  
Kroketten  
oder  
Rotbarschfilet auf Porree-Tomaten-Concassée  
Weissweincrème & Kartoffelpüree mit Fenchelsamen  
oder  
Hähnchensupreme „Trappiste“  
Leffe-Pflaumen-Reduktion  
Chicoreegemüse  
wie der Belgier es ist: mit Pommes Frites

oooooooooooooooooooooooooooo

Frischer Fruchtsalat in Maraschino  
oder  
Rahmeis von gerösteten Mandeln



# Buschhausen

HOTEL · RESTAURANT

Menu à 24.50 €

## Prélude

oooooooooooooooooooooooooooooooo

Der Klassiker: Marktsalat „Belgische Art“ mit warmer Sahnevinaigrette  
oder  
Salat mit rosa Krevetten „Royal“  
oder  
Tomatencremesuppe mit Ginhaube

oooooooooooooooooooooooooooooooo

Putensteak „Archiduc“ in Champignonrahm  
Kroketten & Bohnengemüse  
oder  
Scaloppine in Salbeisauce  
Gemischter Salat  
Kartoffelscheiben  
oder  
Lachs in Kräuterrahmsauce  
Zuckerschoten & Kartoffelscheiben

oooooooooooooooooooooooooooooooo

Eis mit heißen Himbeeren & Crème Chantilly  
oder  
Walnusseis mit Amarettinis & Amaretto



# Buschhausen

HOTEL · RESTAURANT

Menu à 27,-- €

## Prélude

oooooooooooooooooooooooooooo

Duett von Schinken an sommerlichem Salatbouquet mit Balsamicofeigen  
oder  
Curry-Cocos-Suppe mit gebratenen Satéespiess  
oder  
Marinierter Lachs mit Honigsenf & Reibeküchlein

oooooooooooooooooooooooooooo

Wodka-Zitronensorbet mit Blutorange

oooooooooooooooooooooooooooo

Maishähnchenbrust auf Schotengemüse  
Sherryrahm  
Taglierini  
oder  
Dorade auf Wasabimousseline  
Wokgemüse  
Rosmarinkartoffeln  
oder  
Stew vom Eifelreh mit Pfifferlingen  
Birne Preiselbeeren, Winterwirsing & Serviettenknödel

oooooooooooooooooooooooooooo

Crème Brulée „klassisch“  
oder  
Triologie von Mousse au chocolat



# Buschhausen

HOTEL · RESTAURANT

Menu à 30.50 €

## Prélude

oooooooooooooooooooooooooooo

Zander auf der Haut gebraten an winterlichen Blattsalaten  
oder  
Rindercarpaccio mit getrüffelten Salaten & Parmesanspänen  
oder  
Pfifferlingcassolette „Ardenaise“ à la crème

oooooooooooooooooooooooooooo

Wodka-Zitronensorbet in Blutorange

oooooooooooooooooooooooooooo

Kabeljaurücken „aux petits légumes“ in Gemüsecreme  
Karotten  
Karamellisierte Kartoffeln  
oder  
Entenbrust Aix-La Chapelle in Printenorangensauce  
Muskatwirsing  
Kartoffelkroketten  
oder  
Rinderfilet „Béarnaise“ Belge  
Pommes Frites & Keniaböhnchen

oooooooooooooooooooooooooooo

Duett von Walnusseis & crème Brulée  
oder  
Profiteroles mit Eis, Sahne und heißer Schokolade



# Buschhausen

HOTEL · RESTAURANT

Menu à 34.50 €

## Prélude

oooooooooooooooooooooooooooo

Salatbouquet mit 5 Scampis & Grauen Nordseecrevetten  
oder  
Gänseleberpastete mit Apfelscheiben in Calvados flambiert  
oder  
Perlhuhnbrust auf Eiswein-Kräuterrisotto

oooooooooooooooooooooooooooo

Wodka-Zitronensorbet in Blutorange

oooooooooooooooooooooooooooo

Eifeler Rehrücken Baden-Baden in Sauce Poivrade  
Muskatwirsing  
Kroketten  
oder  
Kalbssteak mit Pfifferling-Balsamicoreduction  
Keniaböhnchen & Kroketten  
oder  
Kabeljaurücken an Raerener Senfsauce  
auf Wurzelgemüsen & Salzkartoffeln

oooooooooooooooooooooooooooo

bis 25 Personen  
Auswahl vom Dessertwagen



# Buschhausen

HOTEL · RESTAURANT

Menu à 38.00 €

## Prélude

oooooooooooooooooooooooooooooooo

Fischsinfonie „Mediterrania“  
Krustentiere & geräucherte Fischspezialitäten an Blattsalaten  
oder

Gebratene Perlhuhnbrust auf Wokgemüsesalat

oooooooooooooooooooooooooooooooo

Wodka-Zitronensorbet in Blutorange

oooooooooooooooooooooooooooooooo

Lammfilet mit provenzalischen Kräutern  
Frisches Gemüse  
Rosmarinkartoffeln  
oder  
Glattbutt auf gewoktem Edelgemüse  
Kartoffeln in der Schale  
oder  
(bis max 18 Personen)  
Chateaubriand „Gärtnerin“ Sauce Béarnaise  
Gemüsevielfalt  
Pommes Frites

oooooooooooooooooooooooooooooooo

bis zu 25 Personen  
Dessertwagen



# Buschhausen

HOTEL · RESTAURANT

Menu à 42,50 €  
Saisonal

## WILDMENU

Prélude

oooooooooooooooooooooooooooo

Carpaccio vom Wildschwein mit Trüffelöl & Salatbouquet  
oder  
Hausgemachte Gänseleber mit Portweingelee

oooooooooooooooooooooooooooo

Wodka-Zitronensorbet in Blutorange

oooooooooooooooooooooooooooo

Rehfilet mit Sauce Poivrade  
Birne, Preiselbeeren  
Kroketten  
oder  
Hirschkalbsfilet in Waldpilzsahnesauce  
Birne, Preiselbeeren  
Kroketten

oooooooooooooooooooooooooooo

Auswahl vom Dessertwagen



# Buschhausen

HOTEL · RESTAURANT

Menu a 48,-- €

## Prélude

oooooooooooooooooooooooooooo

Hausgemachte Gänseleber mit Portweingelee  
oder  
½ Hummer Belle-Vue  
oder  
Lotte in Gemüsecreme  
oder  
Glattbutt mit Porree und Mousseline

oooooooooooooooooooooooooooo

Klare Oxtail mit altem Sherry

oooooooooooooooooooooooooooo

Wodka-Zitronensorbet mit Blutorange

oooooooooooooooooooooooooooo

Rinderfilet mit frischen Steinpilzen ( saisonal)  
oder  
Kalbsfilet Portwein  
oder  
Rehfilet Sauce Poivrade  
oder  
Hirschkalbsfilet „Baden-Baden  
oder  
Entenbrust in Printenorangensauce  
oder  
Lammfilet in provenzalischen Kräutern

oooooooooooooooooooooooooooo

Auswahl vom Dessertwagen



# Buschhausen

HOTEL · RESTAURANT

MENU DELUXE a 52,-- €  
DEGUSTATION

Prélude

oooooooooooooooooooooooooooo

Hausgemachte Gänseleber mit Portweingelee  
oder  
½ Hummer Belle-Vue  
oder  
Salade Folle mit Hummer und Gänseleber  
oder  
Wachtelsalat

oooooooooooooooooooooooooooo

Lotte in Gemüsecreme  
oder  
Barbue in Schnittlauchsauce  
oder  
Champignonfeuilleté „Ardenner Art“

oooooooooooooooooooooooooooo

Wodka-Zitronensorbet in Blutorange

oooooooooooooooooooooooooooo

Rinderfilet am Stück „Gärtnerin“ in Portweinsauce  
oder  
Rehfilet „Baden-Baden“ in Sauce Poivrade

oooooooooooooooooooooooooooo

Dessertwagen mit frischen exotischen Früchten, hausgemachte  
Crème, Mousse au Chocolat, Eis und Sahne  
oder  
Traumschiffeisbombe mit Wunderkerzen, frischem  
Fruchtsalat in Maraschino und Himbeersauce



# Ardennen Buffet

## **Vorspeisen**

Geräucherte Bachforellenfilets mit Sahnemeerrettich

Ardenner Schinken mit Melonen

Heringssalat mit Zwiebeln und Äpfeln

Ardenner Pfefferpastete mit Preiselbeerschaum.

Gemischte rustikale Wurst- und Aufschnittplatte

Salade aux Lardons

## **Hauptgänge**

Hühnerfrikassee „Vol au vent“  
(saisonal Edelwildgulasch)

&

Ofenfrischer Schinkenbraten in Kräuterjus

Thymiankartoffeln

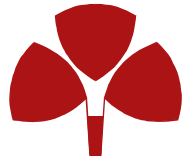
Buntes saisonales Gemüse

## **Dessert**

Rote Grütze von Waldfrüchten

Vanillecreme & Sahne

20.50 €



# Bayrisches Buffet

Brezel-Laugengebäck

Krautsalat

Bayrischer Wurstsalat

Fleischpflanzerl

Bayrischer Kartoffelsalat

Obatz

Fleischkäse

Weißwürste  
mit süßem Senf

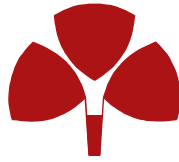
Kasseler mit bayrisch' Kraut

oo

Apfelstrudel mit Vanille

Bayrische Crème

17,50 €



# Eifel - Buffet

## **Vorspeisen**

Eifeler Kartoffelsuppe

Traditionsbrot mit Bauernschmalz  
und gerösteten Zwiebeln

Geräucherte Bachforellenfilets mit Sahnemeerrettich

Geräucherte Bauernspeckplatte

Heringssalat mit Zwiebeln und Äpfeln

Sülze „Presskopp“ mit Sauce Remoulade

## **Hauptgang**

Lummerbraten vom Schweinerücken  
unter Croustillons von Monschauersenf

&

Frische Bratwurst mit Schmelzzwiebeln  
(saisonal Edelwildgulasch)

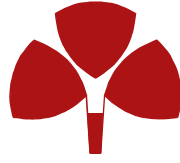
Sahnekartoffelpürree

Grüne Bohnen mit Speck  
Blumenkohl überbacken

## **Dessert**

Apfelkuchen mit Sahne  
Schokoladencreme  
Käse & Trauben

20.- €



# Rheinisches Buffet

Traditionsbrot mit Bauernschmalz  
Und gerösteten Zwiebeln

Käsezwiebel Handkäse mit Musik

Eisbein mit Sauerkraut

Zwiebelmett (Tartar)

Rheinischer Sauerbraten  
Mit Apfelkompott und Püree

Dicke Bohnen mit frischer Bratwurst

Sülze „Presskopp“ mit Sauce Remoulade

Gemischte Wurst- und Aufschnittplatte  
Mit Flöns (Blutwurst), Leberwurst, Fleischwurst.

Frikadellen

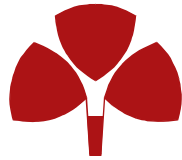
Sahneheringstöpfchen

oooooooooooooooooooooooooooooooooooo

Käseecken mit Weintrauben

Rote Grütze mit Vanille

21,--



# Dolce Vita „Roma“

## Vorspeisen

Italienische Antipastivariationen mit mariniertem Gemüse der Saison:  
Paprika, Zucchini, Champignons, Oliven  
Marinierte Sardellenfilets

Gemischte geräucherte Wurst & Schinkenspezialitäten:  
Coppa di Parma, Landrauchschinken, Salami Romana mit Pfeffer  
ausgarniert mit Melonen

Italienisches Salatbuffet zur Eigenkreation:  
Ruccola, Radiccio, Kopfsalat, Balsamicodressing  
gekochter Hinterschinken in Streifen, Parmesanspäne  
Möhrenspäne, Tomatenecken, Gurkenvermicelles,  
Zwiebelringe & gehacktes Ei

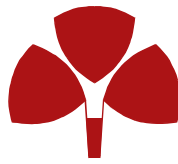
## Hauptspeisen

Scaloppine Milanese Pizzaiola mit Tomaten  
Putenbruststreifen in Kräutercreme  
Pasta  
Bunte saisonale Gemüsevariation

## Dessert

Fruchtsalat mit Maraschino  
Stracciatellacreme  
Eis & Sahne

€ 23,50



# Dolce Vita „Adria“

## Vorspeisen

Italienische Antipastivariationen mit mariniertem Gemüse der Saison:

Paprika, Zucchini, Champignons, Oliven

Marinierte Sardellenfilets

Tomaten mit Mozzarella

Italienisches Salatbuffet zur Eigenkreation

Gemischte geräucherte Wurst & Schinkenspezialitäten:

Coppa di Parma, Landrauchschinken, Salami Romana mit Pfeffer

ausgarniert mit Melonen

Carpaccio mit Parmesanspänen & Olivenöl

Vitello Tonnato ( Scheiben von der Kalbsnuss mit Thunfisch)

Marinierter Lachs mit Honigsenf

Gamberettini mit Kräuterlimettendressing

## Hauptspeisen

Geflügelinvoltini „Florenz“ gefüllt auf Rahmsauce

&

Rinderhüftbraten in Barolosaft

tomatisierte Pasta

Rosmarinkartoffeln

Salatbeilagenbuffet

ab 50 Personen kann ergänzt werden

Lachssteaklette in Kräutern gedünstet mit Limonensauce

## Dessert

Fruchtsalat mit Maraschino

Tiramisu „klassisch“

Latte Macchiato Crème

Eis & Sahne

Brot & Kräuterbutter

€ 26,50



# Spezialitäten aus der Mexikanisch-Spanischen Cantina

Variationen von Wraps: Thunfisch  
Tomate Kräuter  
Hühnchen-Ananas

Geschmorte Paprikastreifen eingelegt  
Marinierte Champignons  
Nachos mit Guacamole-Dip  
Mexikanischer Bohnensalat mit Zwiebeln, Paprika, Mais & Tabasco  
Gazpacho Andaluz  
Stangenbrot mit Aioli  
Boquerones ( engl. Sardellfilets)  
Fleischbällchen in einer würzigen Tomatensauce  
Serranoschinken mit Melone  
Chorizo mit Oliven

oooooooooooooooooooooooooooooooooooo

bitte wählen sie aus : 1-20 Personen 2 Hauptgänge  
21-60 Personen 3 Hauptgänge  
ab 61 Personen 4-5 Hauptgänge

Würzig marinierte Putensteaks aus der Pfanne  
oder  
Schweinkotelette aus dem Ofen  
oder  
Rindfleischragout in Rioja gegart  
oder  
Hähnchenbrust in Mandelsauce  
&  
Chili con carne  
Gewürzte Potatoe Wedges  
&  
Gemüsepaella

oooooooooooooooooooooooooooooooooooo

Mandelcreme  
Frischer Fruchtsalat  
Orangenquark mit Honig  
Spanischer Bergkäse & Trauben

€ 24,50



# Well – Fit – Buffet

Gemüseterrine

Kräuterquark mit Pellkartoffeln

Salat Caprese "Tomate-Mozzarella"

Gemüsesalat

Nudel-Gemüse-Pfanne

Zucchini-Pilz-Risotto

Tomaten gefüllt mit Frischkäse

Putenscheiben mit Ananas

Geflügelkeulen in Bananen-Dip

Lachsschnitte mit Kräuteryoghurt

oo

Frischer Fruchtsalat in Maraschino

Orangenquark

Gefüllte Ananas

23.50 €





# Gastro – Buffet

Norwegischer Lachs gekocht en « Belle – Vue »  
Tomaten gefüllt mit Nordseekrabben  
Melonenschiffchen mit Meeresfrüchtesalat  
Gemischte Räucherfischplatte mit Zwiebeln, Petersilie,  
Sahnemeerrettich und Honigsenf  
Vitello Tonnato  
Schinkenvariationen  
Gefüllte Ananas mit Curry-Pute  
Lotte und Lachs Carpaccio in Limetten Dressing  
Rindfleisch Carpaccio mit Parmesanspänen und Olivenöl  
Ardenner Bauernpastete mit Preiselbeerschaum

oo

Wodka-Zitronensorbet in Blutorange

oo

Ofenfrisches Roastbeef mit Portweinjus  
&  
Putenbrust in Estragoncrème  
oder  
Pilzrahmgeschnetzeltes Züricher Art  
oder  
Zander in Raerener Senfsauce  
Gemüseplateaux

oo

Amarettinicreme  
Mousse au Chocolat dunkel  
Karibische Marscaponecreme mit Südfrüchten  
Eis und Sahne

28,50



# Gastro – Gourmet – Buffet

Norwegischer Lachs gekocht en « Belle – Vue »  
Tomaten gefüllt mit Nordseekrabben  
Gemischte Räucherfischplatte mit Zwiebeln, Petersilie,  
Sahnemeerrettich und Honigsenf  
Vitello Tonnato  
Duett von Parma & Serranoschinken mit Feigen & Melonen  
Gefüllte Ananas mit Curry-Pute  
Zucchinirollchen gefüllt Paprika  
Rindfleisch Carpaccio mit Parmesanspänen und Olivenöl  
Ardenner Bauernpastete mit Preiselbeerschaum

oo

Wodka-Zitronensorbet in Blutorange

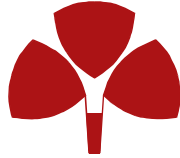
oo

WAHLWEISE NACH VEREINBARUNG ( nur 2 Hauptspeisen möglich)

Duett von Rinderfilet und Schweinefilet mit Burgundersauce  
oder  
Perlhuhnbrust in Calvados mit frittierten Apfelscheiben  
oder  
Ente in Printen-Orangen-Sauce  
oder  
Kabeljaurücken auf safranisiertem Frühlingsgemüse  
2 Beilagen & 2 Gemüsesorten  
(saisonal: Hirschkalbrücken oder Rehrücken)

oo

Frischer Fruchtsalat in Grand –Marnier  
Mousse au Chocolat weiss  
Mousse au Chocolat dunkel  
Nougatpralinécrème  
Rote Grütze  
Eis und Sahne



# Kaltes Buffet „Charlemagne“

## **Fisch:**

Nordseefischplatte mit  
Lachs & Eifelforelle Meerrettichsahne & Honigsenf  
Tiefseegarnelen in der Tomate mit Mayonnaise

## **Braten:**

Aachener Bratenplatte  
rosé gebratenes Roastbeef, Schweinelendchen, Kasslerbraten  
Cocktailsauce, Remouladensauce, Senf

## **Salate**

Klassischer Kartoffelsalat mit Mayonnaise  
Italienischer Nudelsalat mit Kirschtomaten & Ruccolasalat  
Brokkoli-Blumenkohlsalat mit Mandeln  
Reis-Käse-Mandarinensalat  
Paprika-Zwiebel-Salat  
Waldorfsalat  
Tomaten mit Mozzarella

## **Von der Hand in den Mund...**

Kleine Schnitzelnuggets mit Senf  
Hähnchenunterschenkelchen mit Bananencurrydip  
Hähnchenspießchen mit Erdnusssauce  
Minifrikadellen mit Raerer Senfsau  
Traditionsbrot & Butter & Kräuterbutter

€ 17,50

zur Ergänzung eine Suppe ?

Aufpreis € 3,90 ( nur in Verbindung mit der Bestellung des Buffets)



### **Fleischgerichte**

Ofenfrischer Krustenbraten in Kräuterjus	€ 9,50 p.P.
Schweinerückenbraten in Monschauer-Senfkruste mit Estragonessenz	€ 9,50 p.P.
Schweineschnitzelchen "Wiener Art" (1Stckp.P.)	€ 4,50 p.P.
..... mit Napolisaucce	€ 0,50 p.P.
.....mit Champignonrahmsauce	€ 1,-- p.P.
.....mit Salbeisauce	€ 0,80 p.P.
Ofenfrisches Roastbeef in Portweinsauce	€ 13,50 p.P.
Ofenfrisches Rinderfilet in Madeirasauce	€ 17,50 p.P.
Schweinemedailles (3 Stck p.P.) mit Calvadosrahm	€ 13,50 p.P.

### **Geflügelgerichte**

Putenbrust in Curryrahm mit Früchten	€ 9,50 p.P.
Hähnchenspieß in Barbecuesauce	€ 5,50 p.P.
Hähnchenbrustfilet in Estragonrahmsauce	€ 7,50 p.P.
Putenrahmgeschnetztes mit Champignons & Spargel	€ 6,50 p.P.
Perlhuhnbrust in Calvadoscreme	€ 13,50 p.P.
Entebrust in Printen-Orangensauce	€ 14,50 p.P.

### **Fischgerichte**

Lachsschnitte in Rieslingcreme	€ 11,50 p.P.
Zander auf der Haut gebraten in Senfsauce	€ 11,50 p.P.
Belgischer Kabeljaurücken in Gemüserahmsauce	€ 15,50 p.P.
Lotte in Grüner Thaisauce	€ 17,50 p.P.

### **Gemüsebeilagen à 3,50 p.P.**

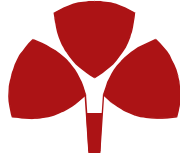
Gemischte Gemüseplateau der Saison	Vichykarotten
Gem. Wokgemüse	Grüne Bohnen
Chicoreegratin	Balkangemüse
Erbsen & Möhren	Blumenkohl überbacken

### **Sättigungsbeilagen à 2,90 p.P.**

Tagliatelle (Pasta)	Spätzle
Reis	Semmelknödel
Thymiankartoffeln	Gnocchi

### **Sättigungsbeilagen à € 3,50 p.P.**

Kartoffelgratin	Bratkartoffeln
Basmatireis	



Anlieferung und Abtransport im Stadtgebiet Aachen  
Passendes Material zum Warmhalten  
Vorlegebestecke  
Professioneller Aufbau vorort  
Partielle Betreuung des Buffets bei Bedarf während 3 Stunden

Extra berechnen wir im Rahmen einer Bestellung

Besteck & Geschirr

)

10-50 Personen € 50,-- Spülgebühr  
50-100 Personen € 75 Spülgebühr  
100-150 Personen € 100,-- Spülgebühr  
150-300 Personen € 150 Spülgebühr

Tischwäsche Stoff & Erstellen der Menükarte  
(Servietten-Tischdecken)  
€ 1,50 p.P.

Servicepersonal

€ 22,--/ Std.pro Person Fachpersonal  
€ 18,-- / Std. / Person gelerntes Hilfspersonal

Professioneller Koch für Frontcooking € 30,-- / Std/ Person

Dekorationen  
auf Absprache & Wünschen

Stehtische € 6,50 zzgl Stehtischhousse weiss € 4,50