



Hotel Buschhausen

Buffet Übersicht

Buffet "C" Campus Buffet	2
Buffet Venezia	3
Aachener Buffet	4
Dom Buffet	5
Spezialitätenbuffet,, Hohes Venn-Haute Fagne“	6
Winterliches Buffet	7
Dolce Vita Roma	8
Buschhausen-Gastro-Buffer	9
Buschhausen-Gourmet-Buffer	10
Kaltes Buffet,,Charlemagne“	11
Verschiedene Gerichte	12
Beilagen	13
Unser Service	14

Buschhausen

Französisches Restaurant

„Le Saladier“

Adenauerallee 215 | Telefon: 0241 60080

Fax: 0241 57909477 | www.hotel-buschhausen.de

rezeption@hotel-buschhausen.de



Hotel Buschhausen

Buffet "C" Campus Buffet

Vorspeisen

Marktfrische Blattsalate
Joghurtlimettendressing & Olivenöl & Kräuternessig
Tomaten- und Gurkenscheiben
Zwiebelringe & Mozzarellakugeln & Balkankäse
Karottensalat & Krautsalat
Kartoffelsalat mit Essig-Öl-Dressing & Nudelsalat
Kleinen Frikadellen mit Senf

Hauptgänge

Ofenfrischer Pragerschinken mit herzhafter Zwiebelkraftsauce
Ofenkartoffeln & Spätzle
Winterliches Mischgemüse
&
Vegetarischer Pastaauflauf
mit Champignonsauce & Tomatensauce

In Einzelportionen geliefert:
Bourbonvanillepudding & frischem Fruchtsalat

Baguette & Butter € 1,- p.P. Aufpreis

15.50 €



Hotel Buschhausen

Buffet Venezia

Vorspeisen

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

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
Mozzarellakügelchen & Pesto

Hauptgänge

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

Dessert

Fruchtsalat mit Maraschino
Stracciatellacreme
Eis & Sahne

20.00 €



Hotel Buschhausen

Aachener Buffet

Vorspeisenbuffet

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Blattsalate mit Vinaigrette & Joghurtdressing
Kalbssülze mit Sauce Tartare
Pastete mit grünem Pfeffer & Zwiebelkonfitüre
Shrimpscocktail mit Cocktailsauce

Hauptspeisenbuffet

Aachener Sauerbraten mit Printen
abgeschmeckt Rotkohl
Geflügelrahmgeschnetztes Züricher Art
Erbsen & Möhren
Kartoffelpüree & Spätzle

Dessertbuffet

Aachener Printenmousse mit Domlikör verfeinert
Eingelegte Beerenfrüchte
Crème Chantilly

Zur Ergänzung empfehlen wir die typische Rindfleischconsommée
mit Markklößchen zzgl. 2,-- p.P.

22.50 €



Hotel Buschhausen

Dom Buffet

Vorspeisenbuffet

Marinierter Lachs mit Honigsenf
Geräucherte Forellenfilets aus dem Ourthal mit Sahnemeerettich

Sauerbratensülzchen mit Remouladensauce
Grüne Pfefferpastete mit Zwiebelkonfitüre

Saisonaler Marktsalat mit Vinaigrette und Joghurtdressing
Zur Eigenkreation mit: Brotcroustons, Mettwurstcroustons
Kernen, Tomatenscheiben, Gurkenscheiben gehacktes Ei

Hauptspeisenbuffet

Boeuf Bourignon &
Rotbarsch „Müllerin“ auf Poree mit Rieslingsauce
Winterliche Gemüsetrikkolore
Butternudeln & Salzkartoffeln

Dessertbuffet

Frischer Fruchtsalat mit Maraschino
Domcrème mit Printenlikör & Printencrumble
Eisvariationen

Euregionale Käseplateau mit blauen Trauben

25.50 €



Hotel Buschhausen

Spezialitätenbuffet „ Hohes Venn-Haute Fagne“

Vorspeisenbuffet

Ardenner Schinken mit Zwiebelconfit
Wildpastete mit Preiselbeeren
Rosé gebratene Roastbeefscheiben mit Sauce Tartare

Gemischte saisonale Blattsalate mit einer kalten Speckvinaigrette & Brotcroutons
zum verfeinern gebratene marinierte Waldpilze

Tomaten gefüllt mit geräucherter Forellenmousse

Hauptgänge

Edelwildragout Ardenaise abgeschmeckt
mit Armagnac &
Ofenfrischer Kräuterbraten vom Schwein
mit Winterkräuterrahmsauce
Ofenkartoffeln
Wahlweise: Rotkohl, Winterwirsing oder Rosenkohl

Dessertbuffet

Herver Käse mit Sirop d'Aubel
Waldbeeren mariniert mit Bourbon-Vanillezucker
Crème Bavaroise

27.50 €



Hotel Buschhausen

Winterliches Buffet Unser Wintermärchen 2015

Vorspeisenbuffet

Rosa Tiefseekrabben mit Chili-Limettendressing
Marinierter Lachs mit Honigsenf

Serranoschinken mit eingelegten Feigen
Geräucherte Putenbrustscheiben mit Cajun Topping
Gemischte Gartensalate mit Vinaigrette
Gemüserohkost

Hauptspeisenbuffet

Ofenfrische Gänsebrust mit Armagnacjus auf Calvadosäpfeln
Apfelrotkohl & Semmelknödelchen

oder

Ofenfrische Entenbrust
Flammierte Grüne Pfeffersauce
Rahmwirsing
Kartoffelgratin

und

Edelwildragout „Aubel“ mit Birnensirup abgeschmeckt

Dessertbuffet

Winterliches Spekulatius-Tiramisu
Winterliches Gewürzrahmeis
Heisse Kirschen
Crème Chantilly

28.50 €



Hotel Buschhausen

Dolce Vita Roma

Vorspeisenbuffet

Italienische Antipastivariationen mit mariniertem Gemüse der Saison:

Paprika, Zucchini, Champignons, Oliven

Tomaten mit Mozzarella

Italienisches Salatbuffet zur Eigenkreation

Gemischte geräucherte Wurst & Schinkenspezialitäten:

Coppa di Parma, Landrauchschinken

ausgarniert mit Melonen

Carpaccio mit Parmesanspänen & Olivenöl

Vitello Tonnato (Scheiben von der Kalbsnuss mit Thunfisch)

Marinierter Lachs mit Honigsenf

Gamberettini mit Kräuterlimettendressing

Hauptgänge

Gefüllte Geflügelinvoltini "Florenz" auf Rahmsauce &

Rinderhüftbraten in Barolosaft

tomatisierte Pasta

Rosmarinkartoffeln

Grüne Bohnen mit Speck, Romanesco & Vichykarotten

Dessertbuffet

Fruchtsalat mit Maraschino

Tiramisu „klassisch“

Latte Macchiato Crème

Eis & Sahne

Italienischer Blauschimmelkäse

28.50 €



Hotel Buschhausen

Buschhausen-Gastro-Buffer Klassisch

Vorspeisenbuffer

Liason von Mariniertem & Räucherlachs
Sahnemeerrettich & Honigsenf
Zwiebelchen, Kapern & Petersilie
Rosa Crevetten mit Limetten-Kräuter-Topping
Vitello Tonnato traditionale
Aosteschinken mit Melonenschiffchen
Ardenner Pfefferpastete mit Zwiebelconfit
Tomaten mit Mozzarella & Ruccolapesto
Gemischte Gartensalate mit Vinaigrette
Zur Eigenkomposition: Brotcroutons, knackige Kerne
Parmesan, Speckwürfel & Tomatenecken, Gurkenscheiben

Hauptspeisenbuffer

fenfrisches Roastbeef mit Pfefferrahmsauce &
Zander auf der Haut gebraten auf karamellisiertem Porree &
Raerener Senf &
Winterliche Entenbrust mit Orangen-Printen-Sauce
mit Raerener Senfsauce
Saisonale Gemüsetrikkolore
Rosmarinkartoffeln & Kartoffelgratin

Dessertbuffer

Mousse au chocolat noir „Galler“
Frischer Fruchtsalat mariniert mit Limoncello
Bourbonvanilleeis
Winterliche Früchte rouge & noir eingelegt
Crème Chantilly

32.50 €



Hotel Buschhausen

Buschhausen-Gourmet-Buffer

Vorspeisenbuffer

Norwegischer Lachs in Belle-vue
mit Cocktailsauce & klassischer Mayonnaise
Forellenfilet & Räucherlachs
mit Sahnemeerrettich, Kapern & Zwiebelchen
Tomaten aux crevettes grises-Tomaten mit grauen Crevetten
Carpaccio vom Thunfish „Sushi-Qualität“ mit
Petersilien-Kräuter-Limetten-Tapenade
Carpaccio vom Rind mit Ruccolapesto
Prosciutto di Parma mit eingelegten Balsamicofeigen
Geflügelsalat mit Ananas
Winterliches Salatbuffer mit
Gebratenen Pfifferlingen & Brotcroutons
Frisches Orangendressing

Hauptgänge

Ofenfrische Rehkeule mit Armagnacjus &
Kabeljaurücken aux petits légumes in Gemüseweinrahm &
Kalbsteaklettes in Pfifferlingrahm
Winterliche Gemüsetrikkolore & Wirsing & Rotkohl
Kartoffelgratin – Spätzle

Dessertbuffer

Gewürzkuchenlasagne mit Marscaponevanillecrème
Schwarzwälder-Dessertcrème
Frischer Fruchtsalat mit Maraschino
Amarettinocrème
Eliseneis mit eingelegten Pflaumen

35.50 €



Hotel Buschhausen

Kaltes Buffet „Charlemagne“

Fisch

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

Braten

achener 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 Raereener Senfsauce
Traditionsbrot & Butter & Kräuterbutter

Zur Ergänzung eine Suppe ?
Aufpreis € 4,-- (nur in Verbindung mit der Bestellung des Buffets)

20.00 €



Hotel Buschhausen

Fleischgerichte

Ofenfrischer Krustenbraten in Kräuterjus	€ 9,50 p.P.
Schweinerückenbraten in Monschauer-Senfkruste mit Estragonessenz	€ 9,50 p.P.
Schweineschnitzelchen "Wiener Art" (1Stck p.P.)	€ 4,50 p.P.
..... mit Napolisauc	€ 1,50 p.P.
.....mit Champignonrahmsauce	€ 2,-- p.P.
.....mit Salbeisauce	€ 1,80 p.P.
Ofenfrisches Roastbeef in Portweinsauce	€ 13,50 p.P.
Ofenfrisches Rinderfilet in Madeirasauce	€ 19,50 p.P.
Schweinemedallions (3 Stck p.P.) mit Calvadosrahm	€ 14,50 p.P.

Geflügelgerichte

Putenbrust in Curryrahm mit Früchten p.P.	€ 10,50 p.P.
Hähnchenspieß in Barbecuesauce	€ 7,50 p.P.
Hähnchenbrustfilet in Estragonrahmsauce	€ 9,50 p.P.
Putenrahmgeschnetztes mit Champignons & Spargel	€ 9,50 p.P.
Perlhuhnbrust in Calvadoscreme p.P.	€ 15,50 p.P.
Entebrust in Printen-Orangensauce p.P.	€ 15,50 p.P.

Fischgerichte

Lachsschnitte in Rieslingcreme	€ 11,50 p.P.
Zander auf der Haut gebraten in Senfsauc	€ 12,50 p.P.
Belgischer Kabeljaurücken in Gemüserahmsauce	€ 15,50 p.P.
Lotte in Grüner Thaisauce	€ 17,50 p.P.



Hotel Buschhausen

Gemüsebeilagen à 3,50 p.P.

Gemischtes Gemüseplateau der Saison
Erbsen & Möhren überbacken
Gem. Wokgemüse
Chicoreegratin

Vichykarotten
Grüne Bohnen
Balkangemüse
Blumenkohl

Sättigungsbeilagen à 2,90 p.P

Tagliatelle (Pasta)
Reis
Thymiankartoffeln

Spätzle
Semmelknödel
Gnocchi

Sättigungsbeilagen à 3,90 p.P

Kartoffelgratin
Basmatireis

Bratkartoffeln





Hotel Buschhausen

Anlieferung und Abtransport im Stadtgebiet Aachen
Passendes Material zum Warmhalten, Vorlegebestecke
Professioneller Aufbau vor Ort
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) € 2,20 p.P.

Servicepersonal

€ 22,--/ Std.pro Person Fachpersonal
€ 18,-- / Std. / Person gelerntes Hilfspersonal
Professioneller Koch für Frontcooking € 30,-- / Std./ Person

Dekoration

nach Absprache & Wünschen
Stehische € 6,50 zzgl. Stehtischhousse weiß € 4,50