

Best of Buffets

von einfach lecker bis raffiniert verführt *Gastgeber aus Leidenschaft*



Partyservice

für Hochzeiten, Geburtstage, Grillpartys,
Business-Events und mehr...

Kümmern Sie sich um Ihre Gäste, wir kümmern uns um den Rest:

Gerne beraten wir Sie rundum Ihre perfekte Feier und liefern Ihnen – außer Speisen und Getränke – auch Besteck und Geschirr, Dekorationen, Blumen & Co. und vermitteln Ihnen professionelles Service-Personal bis zur Endreinigung Ihrer Partyräume.

Besonders exklusiv: Live-Cooking-Station und Cocktail-Service, unser Vorspeisen-Buffet „Petit Fours“ mit Gambas, geräuchertem Lachs, geräucherter Gänsebrust und zum Finger lecken leckeres Fingerfood ... dazu ein unwiderstehliches Mitternachtsbuffet mit Gulaschsuppe aus dem Kessel, zartem Schnitzelbraten, feurigen Hack-Paprika-Dippem, internationaler Käseauswahl und Knusperbrötchen-Korb.

Heftig-deftig: Hausgemachte Suppen

Kräftige Mitternachtssuppe 6,85 €/je Pers.

mit Hackfleisch und roten Bohnen

Gulaschsuppe aus dem Kessel 7,10 €/je Pers.

Weitere Suppen gerne auf Anfrage.

Nicht essen, sondern genießen: Beispielhafte Buffets

1. Buffet „Drachenschmaus“ 14,90 €/je Pers.

Schweinefilet an Düsseldorfer Senfsauce auf Blattspinat,
dazu getrüffeltes Kartoffelpüree

Dessert: Frischer Obstsalat mit Sahne

2. Buffet „Graf Stauffenberg“ 12,50 €/je Pers.

Schwäbische Bratenplatte mit Schweine- und Rinderschmorbraten
auf normannischer Apfelsauce, dazu gratinierte Kartoffeln,
frisches Marktgemüse und bunter Mix-Salat mit feinem Dressing

Dessert: Grießpudding im Himbeerbeet

3. Buffet „Herzogstadt Geldern“ 12,90 €/je Pers.

Putenschnitzel im Knuspermantel mit gebackenen Früchten in
mild-würziger Currysauce, dazu Knusperkroketten, Curry-
Tomaten-Reis und eine farbenfrohe Salatplatte der Saison

Dessert: Mousse au Chocolat mit Sahne

4. Buffet „Mühlenturm“ 16, 90 €/je Pers.

- Schweinelendchen in pikanter Pfefferrahm-Sauce mit gebackenen Wiesenchampignons
- Putenschnitzel in einer Mandelkruste mit gebackenen Früchten, an einer Mango-Chutney
- „Salm Bellevue“ (grat. Lachsfilet) an Hummerkrabben-Sauce auf Blattspinat

Beilagen: Buntes Marktgemüse, Kartoffelgratin, Knusperkroketten

Desserts: Bayerische Creme, Stracciatella-Creme mit Beerencocktail

5. Buffet „Lindenstuben“ 18,90 €/je Pers.

- Gefüllte Poulardenbrust auf Wein-Senfsauce
- Lendchen mediterran mit pikanter Kräutercreme gefüllt
- Ungarische Fleisch-Spießchen an Chili-Koriander-Sauce

Beilagen: Buntes Marktgemüse, Rosmarinkartoffeln und Knusperkroketten oder Tomaten-Paprika-Reis

Desserts: Herrencreme, Mousse au Chocolat

6. Buffet „Kaiser Wilhelm“ 24,50 €/je Pers.

- Mediterrane Lachs-Lasagne
- Feuerhähnchen auf scharfer Bananen-Chili-Sauce
- In Honig marinierter Schinkenbraten
- Englisches Roastbeef mit klassischer Remouladensauce
- „Eifler Hirschbraten“ in Burgunder-Sauce mit frischen Pfifferlingen, gefüllten Preiselbeer-Birnen und karamellisiertem Apfelrotkohl
- Bärlauch-Pesto mit Pasta

Beilagen: Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, frisches Marktgemüse, Kartoffel- Zucchini- Gratin, Knusperkroketten, Schweizer Rösti, Pinienwildreis und schwäbische Butterspätzle

Desserts: Verschiedene Cremespeisen, gratinierte Limonen-Catalancreme mit eingelegten Waldbeeren, Herrencreme, Baileys-Creme, frischer Obstsalat

Extra exklusiv: Internationale Käsesauswahl mit Knusperbrötchen und diversen Dips



Der Lindenstuben

Gäste Verführer

Unwiderstehliche Angebote für unvergessliche Feierstunden...

All inclusive • Standard*

Feste feiern,

- ab 30 bis 100 Personen für **37,90 € / Person**
- ab 100 Personen für **36,90. € / Person**

Von 19 Uhr - 1 Uhr, danach feiern Sie „all inclusive“ für 79,- €/Std. weiter!

All inclusive gegen den Durst mit aktuellen Biersorten, 2 verschiedenen Weinen, Korn, Sauren, Bessen Genever und einer Auswahl alkoholfreier Getränke.

All inclusive schlemmen:

- Knackig angemachtes, großes Salatbuffet mit pikanten Dressings
- Zart-cremige Karottensuppe
- Züricher Geschnetzeltes vom Jungschwein mit Pfefferrahm-Sauce und Wiesenchampignons
- Rheinischer Zwiebelrostbraten vom hiesigen Rind
- Feurig-scharfer Bauern-Spießbraten

Beilagen: Bunttes Marktgemüse, Knusperkroketten, Rosmarin-Schmörkes und schwäbische Butterspätzle

Desserts: Klassische Herrencreme und Grießpudding im Himbeerbeet, auf Wunsch: zusätzlich italienischer Eiswagen ab 2,50 €/Person





Gastgeber aus Leidenschaft

All inclusive • Premium**

Feste feiern,

- ab 30 bis 100 Personen für **47,90,- €/Person**
- ab 100 Personen für **45,90,- €/Person**

Von 19 Uhr - 1 Uhr, danach feiern Sie „all inclusive“ für 79,- €/Std. weiter!

Prickelnder Empfang mit Sekt und fruchtigen Begleitern (Sekt mit Aperol, Cassis, Wildberry, Rhabarber & Co.). Und gegen den Durst, all inclusive aktuelle Biersorten, 2 verschiedene Weine, Korn, Sauren, Bessen Genever und eine Auswahl alkoholfreier Getränke.

Vorspeise/ Geschmackvolles Vorspiel mit:

- Parmaschinken auf Honigmelonen-Schiffchen
- Basilikum-Tomaten mit Mozzarella
- Rindfleisch-Carpaccio mit Remouladensauce
- und einem üppigen, knackig-bunten Salatbuffet

Hauptspeise/

Hauptsache knusprig, heiß und scharf oder süß und exotisch:

- Schweinelendchen in pikanter Pfefferrahm-Sauce, dazu gebackene Wiesenchampignons
- Putenschnitzel in einer Mandelkruste mit gebackenen Früchten an Mango-Curry-Chutney
- Rheinischer Rinderschmorbraten nach Art des Hauses

Beilagen: Buntes Marktgemüse, Rosmarin-Schmörkes, Knusperkroketten und Pommes Frites

Nachspeise/ Zum Finale, heiß-kalt verführt:

Italienischer Eiswagen, Tiramisu, klassische Herrencreme und Zimtpflaumen





Gastgeber aus Leidenschaft

All inclusive • V.I.P. ***

Feste feiern,

- ab 30 bis 100 Personen für **64,90 €/ Person**
- ab 100 Personen für **63,90 €/ Person**

Von 19 Uhr bis 3 Uhr, danach feiern Sie „all inclusive“ für 79,-- €/Std. weiter!



Bewusst genießen – für Vegetarier:

Pikante Eieromelette, gefüllt mit frischen Wiesenchampignons
Tagliatelle mit Blattspinat und Gorgonzola

Das volle Genussprogramm beginnt mit Sekt- und Cocktailempfang und geht über zur freien Getränkeauswahl, inklusive ausgesuchter Weine und aller zur Verfügung stehender alkoholischen- und nicht alkoholischen Getränke.

Anregend aufregende Vorspeisen:

- Ingwercremesuppe oder Marseiller Fischsuppe
- Fischplatte mit geräucherten Edelfischen
- Geräucherte Gänsebrust
- Englisches Roastbeef
- Mediterrane Antipastiplatte
- Knackig angemachtes, großes Salatbuffet mit pikanten Dressings

Menüs, die das Feiern auf der Zunge zergehen lassen:

- Schweinelendchen in pikanter Pfefferrahm-Sauce, dazu gebackene Wiesenchampignons
- Tournedos vom Angusrind unter der Wildkräuterkruste
- „Eifler Hirschbraten“ in Burgunder-Sauce mit frischen Pfifferlingen, dazu gefüllte Preiselbeer-Birnen und karamellierter Apfelrotkohl
- Bärlauch-Pesto mit Pasta



Alternativ:

- Rinderfilet im Blätterteigmantel
- Lachs auf Blattspinat mit Hummerkrabben-Sauce
- Putenbrustfilet in Mandelkruste
- „Eifler Hirschbraten“ mit Pfifferlingen, dazu gefüllte Preiselbeer-Birnen und Apfelrotkraut
- Geflügelbrüstchen mit Tomaten-Mozarella-Füllung an Gorgonzolasauce
- Mediterrane Meeresfrüchte-Lasagne
- Feuerhähnchen auf scharfer Bananen-Chili-Sauce

Beilagen: Frisches Marktgemüse, Landkartoffel-Gratin, Schweizer Röstitaler, Schwäbische Butterspätzle, Pinienwildreis, Knusperkroketten und Rosmarin-Schmörkes

Nicht nur locker-leichte Nach(t)speisen:

Italienischer Eiswagen, frische Obstauswahl, Herrencreme, Baileys-Creme und Mousse au Chocolat

Mitternachtssnack:

Rustikales Käsebrett mit internationaler Käseauswahl und Knusperbrötchen-Korb, Fresh-Fingerfood-Häppchen nach Ihrer Auswahl und dazu einige kulinarische Überraschungen, die den Magen schließen und die Stimmungsherzen noch einmal öffnen ...

Darf es ein bisschen SPECIAL sein?

Unsere Besonderheiten:

- ☆ Straußen-, Krokodil- oder auch Antilopenfilet
- ☆ Rinderfilet im Blätterteigmantel
- ☆ Welsfilet in Orangen-Cornflakes-Kruste

Fragen Sie nach unseren **V.I.P.-Specials** mit „Wow!-Effekt“, oder versüßen Sie Ihren Gästen den Abend schon mit dem **etwas anderen Sektempfang**. Und wenn Sie mit einer kreativen **Käseplatte für Kenner** geschmackvoll beeindrucken möchten, wird unser Restaurantchef genau das richtige Näschen haben ...



Restaurant Lindenstuben

Commedia Gastronomie Betriebs GmbH
Stauffenbergstraße 37
47608 Geldern

Tel.: 02831 - 40 40

Fax: 02831 - 8 86 89

www.restaurant-lindenstuben.de
info@restaurant-lindenstuben.de

Unsere Öffnungszeiten

So.- Fr. von 11 Uhr - 14 Uhr
und von 18 Uhr bis 22 Uhr
Sa. 18 Uhr - 22 Uhr

Alle anderen Termine nach Vereinbarung.