



KLOSTER PFALZEL

BOUTIQUEHOTEL & RESTAURANT

„Aller guten Dinge sind drei!“

BÜFFETBAUSTEINE für Ihr persönliches Wunschbuffet (AB 35 PERSONEN)

Ein Buffet besteht aus 3 Komponenten: 1. Vorspeisen & Suppe 2. Hauptgänge & Beilagen und 3. Desserts (& Käse). Hier können Sie sich Ihr persönliches Wunschbuffet mit jeweils einem ‚Wünschepäckchen‘ pro Buffetkomponente zusammenstellen.

Vorspeisen-Wünschepäckchen A: ‚klassisch‘: Paketpreis 19€ pro Pers.

-Kartoffelcrèmesuppe oder Käse-Lauch-Suppe mit Moselriesling
(auf Wunsch als 1. Gang am Tisch serviert)

- verschiedene Blatt- und Rohkostsalate (z.B. Möhre, Gurke, Rettich)
- Kartoffelsalat mit Speck
- Rindfleischsalat
- Feldsalat mit Kartoffeldressing
- Räucherfische aus dem Olewiger Thiergarten, Sahne-Meerrettich, Honig-Dill-Senf
- Schinkenröllchen mit Eiersalat gefüllt
- Poulardenbrust mit Obstgarnitur
- Roastbeef mit Remouladensoße
- verschiedene Brotsorten & Butter

Vorspeisen-Wünschepäckchen B: ‚mediterran‘: Paketpreis 23€ pro Pers.

- Minestrone (vegetarisch)
(auf Wunsch als 1. Gang am Tisch serviert)

- Gegrilltes mariniertes Gemüse
 - Vitello Tonnato
 - Melone mit Serrano Schinken
 - Tomate-Mozzarella-Basilikum
 - Carpaccio vom Rinderfilet
 - Ruccolasalat mit gehobeltem Parmesan
 - Strauchtomatensalat mit Gartenkräuter
 - Rote Bete mit Schafskäse
 - Friséesalat mit Knoblauch-Speck-Croutons
 - Verschiedene Blattsalate
 - Olivenciabatta & Focaccia
-



KLOSTER PFALZEL
BOUTIQUEHOTEL & RESTAURANT

(,Aller guten Dinge sind drei!' -
BÜFFETBAUSTEINE für Ihr persönliches Wunschbuffet)

Vorspeisen-Wünschepäckchen C: ,exklusiv': Paketpreis 25€ pro Pers.

- Kokosnuss-Parmesan-Suppe
(auf Wunsch als 1. Gang am Tisch serviert)
 - Tafelspitz mit Kürbiskernvinaigrette
 - RosaRoastbeef mit Tartarensöße
 - Sülze von Nordseekrabben
 - Schaum von der Thiergarten-Forelle im Lachsmantel
 - Geflügelleberparfait mit Trauben und Nüssen
 - Wildschinken auf Apfel-Sellerie-Salat
 - Verschiedene Blatt-und Rohkostsalate
 - Brot-& Butterauswahl
-

Vorspeisen-Wünschepäckchen D: ,gala': Paketpreis 31€ pro Pers.

- Crèmesuppe von Edelfischen mit
Safran
(auf Wunsch als 1. Gang am Tisch serviert)
- Ruccola mit Pinienkernen und Parmesan
- Feldsalat mit Kartoffel-Dressing
- verschiedene Blattsalate mit Balsamico-Dressing
- Chicoreé mit Roquefortsoße
- Steirischer Rindfleischsalat mit Käferbohnen
- Waldorfsalat (Sellerie mit Äpfeln & Nüssen)
- Garnelensalat mit exotischen Früchten
- Mille feuille von geschmortem, mediterranem Gemüse
- getrüffeltes Lachstatar
- feine Räucher-Fischspezialitäten
- Medaillons vom Kalbsfilet
- Entenleberpraline auf Riesling-Auslesegelee
- Scampikrone
- Wildlachs im Ganzen gegart
- Kaninchenterrine
- Brotspezialitäten, Butter & Olivenöl

(,Aller guten Dinge sind drei!' - BÜFFETBAUSTEINE für Ihr persönliches Wunschbuffet)

**Hauptspeisen-
eins': Paketpreis 22€ pro Pers.**

Wünschepäckchen A: ,klassisch

- Geschmorter Rinderburg in Spätburgunder
- Schweinerückenbraten unter der Senf-Kräuter-Kruste

Beilagen: Lauchgemüse, frisches Marktgemüse, Kartoffelgratin & Spätzle

Hauptspeisen-Wünschepäckchen B: ,klassisch zwei': Paketpreis 22€ pro Pers.

- Poulardenbrust mit Champignonsoße
- Steinbeißer in Riesling

Beilagen: Mandelbrokkoli, Rahmkohlrabi, Reis & frische Nudeln

Hauptspeisen-Wünschepäckchen C: ,mediterran': Paketpreis 25€ pro Pers.

- Piccata milanaise (oder vegetarische Gemüselasagne)
- Saltimbocca romana (oder Wolfsbarschfilets)

Beilagen: Tagliatelle mit Tomatensugo, Rosmarin-Röstkartoffeln

Hauptspeisen-Wünschepäckchen D: ,exklusiv': Paketpreis 27 € pro Pers.

- Filet vom Strohschwein im Wirsingmantel mit Trüffelrahmsoße
- Welsfilet in Kokosmilch gegart

Beilagen: Schupfnudeln, Basmatireis, Kartoffelpüree,
asiatisch gewürztes Gartengemüse & buntes Marktgemüse

Variante (an Stelle des Schweinefilets)

Rosa gebratenes Roastbeef vom Bollendorfer Weiderind mit
Sauce Béarnaise und Jus, am Büffet tranchiert

Paketpreis 31 € pro Pers.

(,Aller guten Dinge sind drei!' - BÜFFETBAUSTEINE für Ihr persönliches Wunschbüffet)

Hauptspeisen-Wünschepäckchen E: ‚gala‘: Paketpreis 38 € pro Pers.

- Cassolet vom Eifel-Lamm
- Rinderfilet „Wellington“ mit Trüffel-Jus am Büffet tranchiert

Beilagen: Lo ratte-Kartoffeln, Gratin dauphinois, Bohnenbündchen & Ratatouille

Dessert-Wünschepäckchen A: ‚klassisch‘: Paketpreis 10 € pro Pers.

- Nougat-Schokoladenpudding mit Vanillesoße
 - Crème vom Moseltrester mit Honigwalnüssen
 - frische Früchte
 - Käseauswahl
-

Dessert-Wünschepäckchen B: ‚mediterran‘: Paketpreis 12 € pro Pers.

- Tiramisu
 - Limonen-Eistorte
 - Panna Cotta mit Fruchttopping
-

Dessert-Wünschepäckchen C: ‚exklusiv‘: Paketpreis 13 € pro Pers.

- Mousse von dunkler und heller Schokolade
 - Bayrische Vanillecrème
 - Himbeercrème mit Passionsfruchtspiegel
 - Käseplatte: Auswahl an regionalen und internationalen Käse-Sorten
-

Dessert-Wünschepäckchen D: ‚gala‘: Paketpreis 16 € pro Pers.

- Tonkabohnen-Crème brûlée
 - Cassisrème mit Champagnerschaum
 - Festliche Eistorte
 - Auswahl französische Rohmilchkäse
-



KLOSTER PFALZEL
BOUTIQUEHOTEL & RESTAURANT

Italienisches Grill-Bufferet (Ab 50 Personen)

Direkt vom Grill:

- *Saltimbocca romana
- *Spieße mit Poulardenbrust, Kaninchenrücken und Oliven
- *Ziegenkäse im Speckmantel
- *Gekräuterte Schweinekoteletts
- +++
- *Gegrillte Sardinen und Tintenfischtuben
- *Lachsbällchen

Antipasti & Beilagen:

- *Antipasti mediterran
(Gegrilltes, mariniertes Gemüse: Fenchel, Paprika, Auberginen , Zucchini)
- *Gemischte Crostini
- *Oliven-Ciabatta
- *Rosmarin-Focaccia
- *Grillkartoffeln
- *Vital-Salatbufferet
(mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten)

Soßen:

- *Pesto rosso *Pesto al Aglio *Pesto al Pistacchio
- *Pesto alla Genovese

Desserts :

- *Torta al Cioccolato (italienischer Schokoladenkuchen)
 - *Obstspieße vom Grill mit Honig-Kardamom-Sirup
 - *Zuppa inglese (Crèmiges Biskuitdessert mit frischen Früchten und Amaretto)
- 48 € p. Pers (Kinder 6-11 Jahre 23 €)

Mögliche Hauptgang-Optionen vom Grill:

- *Marinierte Lammkoteletts *Steaks vom Roastbeef *Gegrillter Wolfsbarsch

**Optionen im Austausch - je Option / pro Person + 9 €
oder als zusätzliche Wahl - je Option / pro Person + 6 €**



KLOSTER PFALZEL
BOUTIQUEHOTEL & RESTAURANT

Buffet Jerusalem (Ab 40 Personen)

Buffet mit jüdisch/arabischen Spezialitäten

Vorspeisen:

- *Israelischer Salat (mit Tomate, Gurke, Zwiebeln, Paprika & Minze)
- *Blattsalate mit Roten Linsen
- *Salat aus Roten Rüben und Brunnenkresse
- *Kartoffelsalat nach deutscher Art
- *Marokkanischer Karottensalat
- *Tabouleh (Bulgursalat)
- *Avokado-Granatapfel-Salat *Piroschki mit Fleischfüllung
- *Gebackener Lachs mit Avocado-Dill-Soße

Hauptspeisen:

- *Poularde auf Couscous
- *'Gefilte Fisch' an Meerrettichsoße.
- *Schmorfleisch mit Zwiebelsoße nach traditioneller Art *Falafel (Kichererbsenbällchen vegetarisch)

Dips:

- *Labane (Joghurtcrème)
- *Baba Ganusch (Auberginencreme) *Hummus (Kichererbsencreme)

Beilagen:

- *Fidellos Tostados (Nudeln-Langkornreismischung mit Tomaten)
- *Indischer Reis (mit Spinat) *Pitabrot und Bagels"

Desserts:

- *Anis-Aprikosen mit Pistazien & Buttermilchcrème
- *Käsekuchen nach New Yorker Art
- *Schokoladenroulade

49€ Preis pro Person (Kinder 6-11 Jahre 24 €)



KLOSTER PFALZEL
BOUTIQUEHOTEL & RESTAURANT

Mini Urlaub am Moselufer

Ihr Sommer-, oder Familien- oder Firmenfest
(Ab 60 Personen)

Zum Empfang:

- **Flammkuchen-Steh-Imbiss** (Flying Service)

Stationenbuffet

Vorspeisenstationen:

- Hausgebeizter Lachs
- Parmaschinken am Stück, frisch aufgeschnitten & Melone
- Salatbuffet mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten
- Frische Nudeln aus dem Parmesan Laib & Trüffelsoße

Grill-Station:

- Putenspieße
- Wolfsbarschfilets
- Lammkotelettes
- Paprika & grüner Spargel

Beilagen:

- Süßkartoffelpürée
- Balinesischer Gewürzreis

Dessert-Station:

- Softeis aus der Softeismaschine (selfservice)
- mit verschiedenen Toppings & Garnituren

49€ Preis pro Person



KLOSTER PFALZEL
BOUTIQUEHOTEL & RESTAURANT

Nachhaltiges Grill & Smoker Buffet (Ab 55 Personen)

Vorab gibt es ein Süppchen

Bio-Möhren-Ingwer mit Kokosmilch

Frisch aus dem Buchenrauch:

Geräucherte Forelle

Vom Smoker:

Bio-Burger (100% Weiderind, 100% Geschmack, 100% Genuss)

Vom Grill:

*Steaks vom Roastbeef (von Willis-Bio-Fleischerei Trier-Kenn)

*Marinierte Bioland Schweinenackensteaks (von Willis-Bio-Fleischerei Trier-Kenn)

*Bioland-Grillwürste (von Willis-Bio-Fleischerei Trier-Kenn)

Soßen & Dips:

*Remoulade - *Sahne Meerrettich

*Honig-Dill-Senf - *Kloster-Barbecue-Soße

*Sour-Cream

Klassisches Salatbuffet:

*Verschiedene Blattsalate der Saison

*Verschieden Rohkost-Salate der Saison

*Kartoffelsalat - *Nudelsalat

Beilagen:

*Brotauswahl

*was es auf dem Markt gerade frisch an Gemüse gibt, z.B Maiskolben, etc.

*Folienkartoffeln mit Bio-Kräuterquark

Dessert:

* Softeis aus der Softeismaschine (selfservice), verschiedene Toppings & Garnituren

*Gegrillte Obstspieße mit Bio-Quark-Vanille-Dip

56 € Preis pro Person



KLOSTER PFALZEL
BOUTIQUEHOTEL & RESTAURANT

Lunchbuffet, Basic':

(Ab 20 Personen)

Vorspeisen-Salatbuffet mit Suppe

*Käse-Lauch-Suppe

*Verschiedene Blatt- & Rohkostsalate

Warmes Hauptgangbuffet:

*Bollendorfer Tafelspitz mit Meerrettichsoße & Kartoffel-Bouillon-Gemüse

*Kabeljaufilet in Riesling mit Reis und Blattspinat

Dessert: (am Tisch serviert)

Windbeutel mit Vanillecrème gefüllt

auf Beerenspiegel

39€ Preis pro Person

(Änderungen, Umbestellungen ab 40 Personen möglich)



KLOSTER PFALZEL
BOUTIQUEHOTEL & RESTAURANT

Lunchbuffet „Mediterran“:

(Ab 20 Personen)

Salatbuffet mit Suppe

- *Minestrone
- *Vitello tonnato
- *ital. Schinken und Salami mit Melone
- *Ruccola mit gehobeltem Parmesan
- *Tomate und Mozzarella mit frischem Basilikum

Hauptgangbuffet:

- *Gegrillter Wolfsbarsch
- *Saltimbocca von der Maispoularde
- *Rosmarinkartoffeln
- *Tomaten-Ruccola-Nudeln
- *ZucchiniGemüse

Dessert: (am Tisch serviert)

- *Panna cotta mit Fruchttopping
- *Tiramisu

45 € Preis pro Person

(Änderungen, Umbestellungen ab 40 Personen möglich)