



KLOSTER PFALZEL

BOUTIQUEHOTEL & RESTAURANT

**„Aller guten Dinge sind drei!“**

**BÜFFETBAUSTEINE für Ihr persönliches Wunschbüffet (AB 35 PERSONEN)**

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

**Vorspeisen-Wünschepäckchen A: ‚klassisch‘: Paketpreis 21,50 € 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 25,50 € 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 28 € 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 34,50 € 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-Wünschepäckchen A: ‚klassisch eins‘: Paketpreis 25,50 € pro Pers.**

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

Beilagen: Lauchgemüse, frisches Marktgemüse, Kartoffelgratin & Spätzle

---

**Hauptspeisen-Wünschepäckchen B: ‚klassisch zwei‘: Paketpreis 25,50 € pro Pers.**

- Poulardenbrust mit Champignonsoße
- Steinbeißer in Riesling

Beilagen: Mandelbrokkoli, Rahmkohlrabi, Reis & frische Nudeln

---

**Hauptspeisen-Wünschepäckchen C: ‚mediterran‘: Paketpreis 28€ pro Pers.**

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

Beilagen: Tagliatelle mit Tomatensugo, Rosmarin-Röstkartoffeln

---

**Hauptspeisen-Wünschepäckchen D: ‚exklusiv‘: Paketpreis 30 € pro Pers.**

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

Beilagen: Schupfnudeln, Basmatireis, Kartoffelpürée, 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 34,50 € 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 42,50 € pro Pers.**

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

**Dessert-Wünschepäckchen B: ‚mediterran‘: Paketpreis 14,50 € pro Pers.**

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

**Dessert-Wünschepäckchen C: ‚exklusiv‘: Paketpreis 14,50 € 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 18 € pro Pers.**

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

## 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)
- 54,50 € p. Pers (Kinder 6-11 Jahre 26 €)

### **Mögliche Hauptgang-Optionen vom Grill:**

- \*Marinierte Lammkoteletts \*Steaks vom Roastbeef \*Gegrillter Wolfsbarsch

**Optionen im Austausch - je Option / pro Person + 10 €  
oder als zusätzliche Wahl - je Option / pro Person + 7 €**



KLOSTER PFALZEL  
BOUTIQUEHOTEL & RESTAURANT

## *Buffet Jerusalem* (Ab 40 Personen)

*Büffet 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

54,50€ Preis pro Person (Kinder 6-11 Jahre 26 €)



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**

**54,50€ 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

62,50 € Preis pro Person