



Inhaber: **Andreas van Loon**  
An der Kaisermühle 20  
D-41747 Viersen-Noppdorf  
Tel.: +49/02162-30033  
Fax: +49/02162-24902424  
[www.kaisermuehle-viersen.de](http://www.kaisermuehle-viersen.de)  
info@kaisermuehle-viersen.de

Bankverbindung: Sparkasse Krefeld  
Kto: 59 322 933 BLZ 320 500 00

**Viersen, im Januar 2009**

**Sehr geehrter Gast,**

**wir bieten Ihnen Spielraum.....**

**....feiern, wie es Ihnen gefällt. Schließlich soll Ihre Feier so  
kulinarisch, stimmungsvoll und außergewöhnlich werden, wie Sie es sich  
wünschen.**

**Unsere Buffetauswahl für Sie kann nur eine Auswahl der beliebtesten  
Buffets sein, deshalb stehen wir Ihnen für Fragen, Änderungswünsche oder  
ein selbst zusammengestelltes Buffet gerne zur Verfügung.**

**Mit kulinarischen Grüßen**

**Andreas van Loon**

**Buffet 1 am Tisch serviert – Freundschafts Frühstück ab 8 Personen, Treue Freunde  
halten zusammen**

**Bäcker-Sesam- und Mohnbrötchen,  
Rosinenbrot, Mehrkornbrot, Schwarzbrot, Weißbrot, Mischgraubrot  
Butter und Becel Margarine  
Aufschnittplatte mit Frisch-und Dauerwurst  
Auswahl an Schnittkäse  
Nutella, Konfitüre und Marmeladen, Bienenhonig  
Inkl. Kaffee, Tee**

**Preis pro Person €12,50**

**Buffet 2 am Tisch serviert - Gelegenheits Frühstück ab 8 Personen, eine Gelegenheit findet sich immer**

Bäcker-Sesam- und Mohnbrötchen,  
Rosinenbrot, Mehrkornbrot, Schwarzbrot, Weißbrot, Mischgraubrot  
Butter und Becel Margarine  
Aufschnittplatte mit Frisch-und Dauerwurst  
Auswahl an Schnittkäse  
Nutella, Konfitüre und Marmeladen, Bienenhonig  
Rührei mit Schinken und Krabben  
Klare Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen, Eierstich und Markbällchen  
Inkl. Kaffee, Tee

Preis pro Person €17,50

**Buffet 3 am Tisch serviert – Verwöhn Frühstück ab 8 Personen, Verwöhnen Sie Ihre Liebsten**

Bäcker-Sesam- und Mohnbrötchen,  
Rosinenbrot, Mehrkornbrot, Schwarzbrot, Weißbrot, Mischgraubrot  
Butter und Becel Margarine  
Aufschnittplatte mit Frisch-und Dauerwurst  
Auswahl an Schnittkäse  
Nutella, Konfitüre und Marmeladen, Bienenhonig  
Rührei mit Schinken und Krabben  
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
Frucht Joghurt  
Klare Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen, Eierstich und Markbällchen  
Inkl. Kaffee, Tee  
Geldermann Sekt je ein Glas (nicht austauschbar)  
Streuselkuchen Happen

Preis pro Person €23,50

**Buffet 4 am Tisch serviert – Rheinische Kaffeetafel ab 20 Personen von 15.00 Uhr bis 17.00 Uhr**

Weißbrot, Rosinenbrot  
Butter  
Speisequark  
Apfel- und Rübenkraut  
Gekochter- und Roher Schinken  
Zweierlei Schnittkäse  
Happen vom Blechkuchen  
Kaffee, Tee

Preis pro Person €14,50

### **Buffet 5**

**Brotauswahl, Butter, Zwiebelschmalz  
Kartoffelrahmsuppe mit Schinkenstreifen  
Partyfrikadellen mit Senf  
Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt  
Kleine Putenschnitzel (kalt) mit Früchten garniert  
Nudelsalat mit Erbsen  
Saftiger Spießbraten in Bratenjus mit Zwiebeln  
Dicke Bohnen  
Bratkartoffeln frisch aus der Pfanne  
Karamellcreme**

### **Buffet 6**

**Partybrötchen und Brezeln, Land- und Kräuterbutter,  
Hähnchenkeulen  
Schinkenröllchen mit Spargel  
Käse-Wurstsalat mit Vinaigrette  
Krautsalat in Sahne  
Kasseler Braten auf Sauerkraut  
Bratkartoffeln  
Warmer Leberkäse mit süßem Senf  
Sahne-Grießpudding mit Waldfruchtsoße**

### **Buffet 7**

**Brotauswahl, Mayonnaise-Dipp, feine Landbutter  
Fleisch- und Blutwurststücken mit Senf  
Kartoffel- und Nudelsalat  
Aufschnittplatte mit feinen Braten und Schinkenspezialitäten, Mixed Pickles  
Schweinerückensteak auf Rahmwirsing  
Schokoladen und Vanillepudding**

### **Buffet 8**

**Rustikale Brotauswahl, Zwiebelschmalz, Butter  
Paniertes Schnitzel vom Schwein  
Paniertes Schnitzel vom Hähnchen  
Putenschnitzel im Knuspermantel  
Zwiebelrahm-Champignonrahm-Curry mit Früchten- Tomatenkräuter-Paprikasoße  
Spätzle, Reis, Pommes frites, Kartoffelkroketten  
Saisongemüse  
Milchreis mit Pflaumen**

*Ein feines Essen, ein gutes Getränk und die Freude, Anderen ein guter Gastgeber zu sein.*

### **Buffet 9**

**Partybrötchen, Fladenbrot, Kräuterbutter, Kräuterquark, Ajoli**  
**Weißkrautsalat**  
**Kartoffelsalat**  
**Nudelsalat**  
**Mais, Kidneysalat**  
**Maiskolben mit Butter**  
**Folienkartoffeln**  
**Grilltomaten**  
**Spare Ribs, Grillwurst, Putensteaks und Hüftsteaks vom Grill**  
**Auswahl an Dippes und Saucen von Süß bis herzhaft**  
**Kühle Melonenscheiben und frische Früchte**

### **Buffet 10**

**Brotauswahl, gesalzene Küstenbutter, Curry Ajoli**  
**Blattsalate mit Jogurt oder Thousand-Islands-Dressing (Paprika-Chili)**  
**Ganzer Norweger Wildlachs gedünstet, dekorativ garniert mit Freunden aus Fluß und Meer**  
**Reis-Paprikasalat mit Thunfisch**  
**Roastbeefröllchen mit Waldorfsalat gefüllt**  
**Zartes Hähnchenbrustfilet in Pfefferrahmsoße**  
**Lammkeule mit Rosmarinsauce**  
**Gratinkartoffeln**  
**Weißer und grüner Bandnudeln**  
**Broccoli und grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln**  
**ganzer Brie mit Salzgebäck**  
**Rote Grütze mit flüssiger Sahne**  
**Vanille-Mohncreme**

### **Buffet 11**

**Ciabatta, Kräuterbutter, Kräuterquark, Salsa, Knoblauchcreme**  
**Fischspezialitäten mit Graved Lachs, Räucherlachs, Räucheraal und Forellenfilet mit Preiselbeersahne und Meerrettich**  
**Parmaschinken mit Melonenschiffchen**  
**Herrlich frischer Blattsalat mit Limettenvinaigrette**  
**Tomatensalat mit Zwiebeln und Balsamico**  
**Panierte Schweinefilets mit frischer Zitrone**  
**Gebrautes Pangasiusfilet in Kressesoße, Basmatireis**  
**Mascarponecreme**  
**Amarettocreme**  
**Obstsalat aus frischen Früchten**

## **Buffet 12**

Gemischter Brotkorb, Kräuterbutter, Gänseschmalz, Paprika Mayonaise  
Matjesfilet auf Schwarzbrot mit Zwiebelringen  
Graved Lachs mit Honig-Dill-Tunke  
Rustikales Schinkenbrett  
Mozzarellaspieße mit Cocktailtomaten  
Melonenscheiben mit Schwarzwälder Knochenschinken  
Feldsalat mit Walnüssen  
Frischer Blattsalt mit French-Dressing  
Medaillons vom Schweinefilet in Calvadosrahmsoße mit Apfelspalten  
Medaillons vom Hirschkalbsrücken mit PreiselbeersöÙe  
Medaillons vom Rinderfilet mit SteinpilzsoÙe  
Mandelbroccoli, Pflaumenrotkohl, Rosenkohl mit Speck- und Zwiebeln  
Gratinkartoffeln, Butterspätzle, Semmelknödel  
Käsebrett mit Trauben und Salzgebäck  
Amarettocreme, Mousse au Chocolate in braun und weiß, Rote Grütze mit VanillesöÙe

## **Buffet 13**

Gemischte Auswahl an Partybrötchen, feine Landbutter, Kräuterquark  
Räucherfischspezialitäten mit Forellenfilet, Lachs, Aal, Heilbutt und Schillerlocken vom Dornhai  
Garnelencocktail mit Früchten  
Wildpastete mit sc. Cumberland und Nüssen  
Ackerfrischer Blattsalat mit French - Dressing  
Tomatenscheiben mit Mozzarella und Pesto  
Zanderfilet in körniger SenfsoÙe  
Wildschweinbraten in SteinpilzsoÙe  
Kalbssteak in GorgonzolasöÙe  
Apfelrotkohl, Romanesco,  
Butterspätzle, Basmatireis, Salzkartoffel  
Käsebrett mit Trauben und Salzgebäck  
Mascarponeceme, Früchtequark

## **Buffet 14**

Gemischte Auswahl an Partybrötchen, feine Landbutter, Kräuterquark  
Räucherfischspezialitäten mit Forellenfilet, Lachs, Aal, Heilbutt  
Bratenplatte mit Kassellerscheiben, Putenbrust, Schinkenauswahl  
Wildpastete mit sc. Cumberland und Nüssen  
Ackerfrischer Blattsalat mit French - Dressing  
Erdäpfelsalat mit Gürkchen und Ei  
Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Champignons in SahnesöÙe  
Medaillons vom Hirschrücken in SahnesöÙe mit grünem Pfeffer  
Apfelrotkohl, Rosenkohl  
Petersilienkartoffeln, Spätzle, Bratkartoffeln  
Käsebrett mit Trauben und Salzgebäck  
Zimtousse, Mandarinen-Vanille-Quarkspeise, GrieÙpudding mit FruchtsoÙe

## **Buffet 15**

**Brotauswahl, Kräuter - Pfeffer - Butter, Gänseschmalz, Ajoli mit etwas Knoblauch**  
**Salat vom Hering mit Rote Beete Streifen**  
**Flußcrebse mit Früchten in Cocktailsoße**  
**Schinkenröllchen mit Spargel**  
**Hackfleischbällchen Pikant-Scharf**  
**Gemischter Schrebergartensalat mit Schafskäse, Oliven und Zwiebeln**  
**Farfallesalat mit Erbsen und Schinken**  
**Sauerbraten „Rheinisch“ mit Rosinen und Zuckerrübensoße**  
**Filet von der Lachsforelle mit Dillrahmsoße**  
**Wildschweinbraten mit Backpflaumensoße**  
**Gemüseauswahl**  
**Basmatireis, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln**  
**Süßer Milchreis mit Sauerkirschen und Zimt und Zucker**  
**Karamellpudding**  
**Käsebrett mit Pumpernickel und Butter**

## **Buffet 16**

**Auswahl von Ciabatta, feine Landbutter, Schnittlauchquark**  
**Saftige Honigmelone mit schwarzwälder Schinken**  
**Räucher - und Graved Lachs mit Meerrettich und Honig-Dill-Tunke**  
**Wachholdergeräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne**  
**Salat von gelben Bohnen**  
**Herrlich frischer Blattsalat mit Kidney Bohnen, Mais, Peperoni und Oliven, Zwiebeln**  
**Tortellini mit Schinken in Sahnesoße mit Käse überbacken**  
**Kalbsschnitzel in Parmesanhülle, dazu eine leichte Sahnsoße**  
**Frischer Norweger Wildlachs in Kresserahmsoße**  
**Wild und Langkornreis**  
**Gratinkartoffeln**  
**Tagliatelle**  
**Käsebrett mit Salzgebäck**  
**Panna Cotta mit Fruchtsoße, Tira Misu**

## **Buffet 17**

**Brotauswahl, Kräuterbutter, Schnittlauchquark**  
**Mozzarella mit Tomatenscheiben und Basilikum**  
**Matjes auf Schwarzbrot mit Zwiebelringen**  
**Auswahl von Kanapees**  
**Möhrensalat mit Ananas**  
**Krautsalat in Sahne**  
**Mexicosalat mit Bohnen und Mais**  
**Hirtensalat mit Schafskäse**  
**Medaillons vom Schweinefilet mit Pfirsich in Pfefferrahmsauce**  
**Zartes Hähnchenbrustfilet mit Tomatensoße**  
**Frischer Norweger Wildlachs in Kresserahmsauce**  
**Broccoli, Prinzessbohnen, Wirsinggemüse**  
**Butterreis, Spätzle, Gratinkartoffel**  
**Eisbombe, Speisequark mit frischen Früchten, Mousse au Chocolate in braun und weiß**

## **Buffet 18**

**Brotauswahl, feine Landbutter, Zwiebelschmalz**  
**Rustikale Aufschnittplatte**  
**Bayrische Käsespezialitäten**  
**Speckkartoffelsalat (Essig und Öl)**  
**Blattsalat mit Rettich und Radieschen**  
**Weißwurst mit Süßem Senf**  
**Brezel mit grobem Salz**  
**Spanferkelbraten mit Zwiebel und Senfkruste**  
**Semmelklöße, Sauerkraut**  
**Bratkartoffeln, Rotkraut**  
**Bayrischcreme mit Mohn, Obstsalat**

## **Buffet 19**

**Brotauswahl, Gänseschmalz, feine Landbutter, Kräuterquark**  
**Wildterrinen mit sc. Cumberland**  
**Honigmelone mit Parma- und Serranoschinken**  
**Fischspezialitäten mit Räucherlachs, Forellenfilets, Matjes, Brat- und Gabelrollmöpsen**  
**Herrlich frischer Blattsalat mit Kidney Bohnen, Mais, Peperoni und Oliven, Zwiebeln**  
**Reis-Paprikasalat mit Thunfisch**  
**Tomatensalat mit Zwiebeln und Balsamico**  
**Frischer Blattsalat mit French- und Joghurt-Dressing**  
**Tortellini mit Schinken mit Käse überbacken**  
**Seezungenröllchen mit Hummersoße**  
**Schweinefilet "Naturell" auf Wunsch mit frischen Champignons in Rahm**  
**Zartes Hähnchenbrustfilet mit Gorgonzolasoße**  
**Tagliatelle, Wildreisgemisch**  
**Käseauswahl mit Salzgebäck**  
**Amarettocreme, Tiramisu, Zimtmousse**

## **Buffet 20**

**Brotauswahl, Schmalz, Butter**  
**Partyfrikadellen mit Senf**  
**Bratenplatte von kaltem Schweinebraten, rosa Roastbeef und Putenbrustfilet**  
**Fischplatte mit Gabelrollmöpsen und Bratheringen**  
**Erbsensuppe mit Würstchen und Einlage**  
**Rustikales Wurstbrett**  
**Gurkensalat in Essig und Öl**  
**Eiersalat, Käse-Wurst-Salat**  
**Nudelsalat mit Erbsen und Schinken**  
**Mexikosalat mit Mais und roten Bohnen**  
**Blattsalate der Saison**  
**Vanille- und Schokoladenpudding**

**Gerne empfehlen wir noch ein paar Suppen Klassiker:**

- Klare Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Gemüsestreifen und Markbällchen**
- Tomatencremesuppe mit Gin abgeschmeckt, Sahnehaube**
- Kürbiscrcemesuppe mit Sesam**
- Kartoffelrahmsuppe mit Schinkenstreifen**
- Sauerbratensuppe**
- Feine Lauchcremesuppe mit Lachsstreifen**
- Broccolicrcemesuppe mit Garnelen**
- Spinatcremesuppe mit Grönlandkrabben**
- Pfifferlingercrcemesuppe**
- Wildrahmsuppe „St. Hubertus“ mit Waldpilzen und Sahnehaube**
- Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken**
- Kräftige Hühnersuppe mit Reis**
- Hummercremesuppe mit Krabben und Kaviarsahne**
- Wildkraftbrühe mit Pilzen und Maultasche**
- Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen und Röstbrotwürfel**
- Kerbelrahmsuppe**
- Gulaschsuppe**
- Erbsensuppe mit reichlich Einlage**
- Linsensuppe**

**Bitte beachten Sie zum austauschen aller Speisen auch unsere  
Saisonal wechselnde Speisekarte**