

Kulinarik für besondere Augenblicke

WÄHLEN SIE IHR WUNSCHMENÜ ODER -BUFFET.

*Billas
Novelle*

RESTAURANT • CAFÉ
& WINEBAR



Classic

„Hochzeitssuppe“
Kratzbrühe vom Eifler Rind mit
Gemüsen, Rindfleisch und Markbällchen

Schweinefilet vom Niederrhein,
bei Niedertemperatur im Ganzen gegart
Steinchampignons in Rahm, Gratinierte Sahnkartoffeln

Cheesecake-Törtchen
Heidelbeer-Coullis | Blätterteig | Frische Beeren

32,50 €



2

Signature

Carpaccio von bunten Sommertomaten mit
Mozzarella, Basilikum und kaltgepresstem Olivenöl

Cremesuppen von jungen Gartenerbsen
Shrimps | Schmand | Minze

Bei Niedertemperatur gegarter Kalbstafelspitz
Sherry Rahm | Wirsingbällchen | Kartoffelbaumkuchen

Vanille-Quark
Yuzu | Schokolade | Frische Erdbeeren

39,50 €

3

Premium

Baguette und Dips auf den
Tischen eingesetzt

Carpaccio vom Eifler Rinderrücken
Balsamreduktion | Rucolasalat | Grana Padano

Cremesüppchen von frischen Frühlingskräutern
Geröstete Weißbrot-Würfel | Shiso-Kresse

Salimbocca von der Maishähnchenbrust, mit
Schinken und Salbei gebraten
Fettuccine in Butter geschwenkt, junge Möhren
Madairajus

Billas Creme Brûlée
Zweierlei von der Kirsche

49,50 €

4

De Luxe

Dreierlei Dip und Mini-Brötchen
am Tisch eingedeckt

Billas Vorspeisenteller

Vitello Tonnato | Crepèrollen vom Norweger Lachs
Crostini mit luftgetrocknetem Serranoschinken | Rindertatar mit Wachteilei

Beef Tea

Kräuterklößchen | Rindfleisch | Grießnocker

Kross gebratener Zander und Black-Tiger Shrimp
Safran Risotto | Kräuterschaumsauce

oder

Medaillon vom Rinderfilet

Gratinierte Sahnekartoffeln | Wilder Broccoli
Cognac-Pfeffersauce

Opera-Schnitte

Kaffee | Schokolade | Frische Beeren

59,50 € mit Zander und Garnele
66,50 € mit Rinderfilet

5

Classic

ZUM EMPFANG IHRER GÄSTE GENIEßEN SIE
IHRE HOCHZEITSTORTE.

VORSPEISEN AUF ETAGEREN
(JE 1 ST. P.P.)

Quiche mit Sommergemüsen
und frischen Kräutern

Gourmettörtel mit Frühlingsrolle
und süß-sauer Sauce

Mini-Crêpe Röllchen mit Tandoori-Hähnchenbrust,
Parmesanflocken und Caesar-Dressing

HAUPTGANG ALS BUFFET

Eifler Schweinefilet im ganzen gebraten und am Buffet tranchiert
Madairajus

Geschnetzeltes von der Putenbrust
mit Steinchampignons in Rahm

Filet von der Buttermakrele mit Kapernäpfeln
in Pinot-Grigio Sauce

Eierspätzle in Nussbutter geschwenkt
Rosmarinkartoffeln von unserem Schopphof
Reis mit frischem Gemüse in Olivenöl geschwenkt

Broccoliröschen in Mandelbutter
Junge Möhren und frische Zuckerschoten

DESSERT (JE 1 GLAS)

Mascarpone-Creme
mit marinierten Weintrauben und Chocolate Chips

39,50 € p.P.



Signature

ZUM EMPFANG IM FLYING SERVICE (JE 1ST. P.P.)

Mini Waffeln mit Räucherlachs-Frischkäse
Forellenkaviar und Dill

Mini Waffeln mit Fruchtiger Mango-Currydip

Quiche Elsässer Art
mit Speck und Zwiebel

Karamellisierter Ziegenkäsetaler
mit Honig und Walnuss

VORSPEISEN AUF ETAGEREN EINGESETZT (ST. P.P.)

Quiche mit Sommergemüsen und frischen Kräutern

Gourmettöfel mit Frühlingssrolle
und süß-sauer Sauce

Mini-Crepe Röllchen mit Tandoori-Hähnchenbrust
Parmesanflocken und Cesar-Dressing

HAUPTGANG ALS BUFFET

Eifler Schweinefilet im Ganzen gebraten und am Buffet tranchiert
Madairajus

Geschneitztes von der Putenbrust
mit Steinchampignons in Rahm

Filet von der Buttermakrele mit Kapernäpfeln
in Pinot-Grigio Sauce

Eierspätzle in Nussbutter geschwenkt
Rosmarinkartoffeln von unserem Schopphof
Reis mit frischem Gemüse in Olivenöl geschwenkt

Broccoliröschen in Mandelbutter
Junge Möhren und frische Zuckerschoten

DESSERT (JE 1 GLAS)

Honigcreme mit Rhabarberkompott
und Schokosppltern (vegetarisch, glutenfrei)

49.50 € p.P.

Premium

ZUM EMPFANG IM FLYING SERVICE (JE 1ST. P.P.)

Mini Waffeln mit Räucherlachs-Frischkäse
Forellenkaviar und Dill

Mini Waffeln
mit Fruchtiger Mango-Currydip

Mini Quiche Elsässer Art
mit Speck und Zwiebel

VORSPEISEN AUF ETAGEREN (JE 1 ST. P.P.)

Zu den Vorspeisen decken wir Baguette und dreierlei
Dips auf den Tischen ein

Crostini mit fruchtiger Tomatensalsa
und luftgetrocknetem Serranoschinken

Karamellisierter Ziegenkäsetaler
mit Honig und Walnuss

Mini Crêpe Rolle mit Fetakäse, Strauchtomate
und selbstgemachtem Basilikumpesto (vegetarisch)

Vitello Tonnato aus der Kalbshüfte
mit Thunfischcreme und Kapern



HAUPTGANG ALS BUFFET

**Kalbsrücken mit Aromaten im Ganzen gebraten
und am Buffet tranchiert**
Madairajus

Saltimbocca von der Maishähnchenbrust
mit Salbei und Serranoschinken

Medaillon vom Norweger Fjordlachs
mit Riesling-Sahne

Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
Gratinierte Sahnkartoffeln mit Emmentaler Käse
Gedämpfter Jasminreis

In Butter gebratene Pilzauswahl mit frischen Kräutern
Mediterranes Grillgemüse mit frischen Kräutern

DESSERT (1,5 ST. P.P.) Z.B. BEI 70 PERSONEN JE 52ST.

Mousse von der Valrhona-Schokolade
mit Eierlikörsahne

Tiramisu von Grafschafter Erdbeeren

Preis p.P. 64,50 €

Ohne Flying Service zum Empfang
p.P. 57,50 €

De Luxe

ZUM EMPFANG IHRER GÄSTE SERVIEREN WIR IM FLYING SERVICE (JE 1ST. P.P.)

Vitello Tonnato auf dem Gourmetlöffel

Mini Quiche

mit Rote Bete, gezipfitem Thymian und Feta (vegetarisch)

Mini Quiche

mit spanischer Chorizo, Manchego und
Crème Fraiche

Crêpe-Röllchen mit Norweger-Räucherlachs und Frischkäse gefüllt

VORSPEISEN AUF ETAGEREN (JE 1 ST. P.P.)

Dip-Balls mit dreierlei Dips setzen wir auf den Tischen ein

Gänsestopfleher-Praline im Pumpernickel Mantel mit kaltgerührten Preiselbeeren

Roastbeef-Röllchen mit Senfcreme bestrichen Sprossen und frische Gartenkresse

Salat von Büsumer Krabben mit Mango, Chili und Gartenkresse

Garnele auf Glasnudelsalat mit Passionsfruchtvinaigrette

SALATBUFFET ZUR SELBSTBEDIENUNG

Frische, knackige Blattsalate mit Joghurt dressing und Vinaigrette

Cherrytomaten und Babymozzarella mit Basilikumpesto Hirtensalat mit Oliven und Schafskäse

Kerniger Bulgur mit Tomaten und Zucchiniwürfeln,
und geröstete Mandeln

Sprossen, Nüsse und Croutons

HAUPTGANG ALS BUFFET

Black Pepper Beef mit knackigem Gemüse
und Udon Nudeln frisch im Wok zubereitet

Dorade Royal als Filet

mit Thymian, Strauchtomaten und Oliven

Vegetarische Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt
in Salbeibutter und Grana Padano

Ragout von grünem und weißem Stangenspargel
Sautierter wilder Broccoli mit Aromaten

Bulgur mit Gemüsen und frischen Kräutern
Rosmarinkartoffeln von unserem Schopphof

DESSERT (1,5 P.P.)

Billas Creme Brûlée vor Ort gebläht
Schwarzwälder Kirsch im Weckglas

79,50 €

ALS MITTERNACHTSSNACK (BUFFETFORM)

Billas Currywurst mit frischen Röstzwiebeln
Baguette

oder

Gulaschsuppe vom Eifler Rind
mit Kartoffeln und Paprika

Käseplatte für 30 Personen (bei 60 Gästen)
Landbrot, Butter und Baguette

11,50 € p.P.



Barkett

Unsere Vorspeisen

FÜR DEN EMPFANG ODER ALS VORSPEISE AUF ETAGEREN

„CROSTINI“

In Olivenöl knusprig geröstete Baguettescheiben

mit Ofen-Tandoori-Hühnenbrust und
Aprikosen-Chutney
2,90 €

mit gegrillter Paprika und cremigem
Schafskäse (vegetarisch)
2,70 €

Mit fruchtiger Tomatensalsa und
Luftgetrocknetem Serranoschinken
2,90 €

mit Camembert und Cranberrys (vegetarisch)
2,80 €

mit Büffelmozzarella, Feigen, Cherry-Strauchtomaten
und nativem Olivenöl (vegetarisch)
2,80 €

mit Kichererbsen-Tahin, Rote Bete
Sesam und Koriander (vegetarisch)
2,70 €

mit Räucherlachs-Frischkäse
Forellenkaviar und Dill
2,90 €

MINI QUICHE

Kleine Häppchen mit schmackhafter Füllung

mit Rote Bete, gequpftem Thymian und Feta (vegetarisch)
2,80 €

mit spanischer Chorizo, Manchego und
Crème Fraiche
3,80 €

16

mit Räucherlachs und Babyspinat
3,20 €

Elsässer Art, mit Speck und Zwiebel
3,00 €

mit buntem Sommergemüse und frischen Kräutern (vegetarisch)
2,60 €

mit frischem Remagener Stangenspargel (vegetarisch)
3,00 €

CRÊPE-RÖLLCHEN

mit frischen Zutaten gefüllt und handgerollt.

mit Thunfisch-Crème und Radleschen-Sprossen
2,30 €

mit gebackener Ofen-Tandoori-Hühnenbrust
Parmesanflocken und Caesar-Dressing
2,30 €

mit Fetakäse, Strauchtomate und
selbstgemachtem Basilikumpesto (vegetarisch)

2,40 €

mit Serranoschinken, Rucolalalat und Kürbiskern-Crème
2,60 €

mit Norwegischem Räucherlachs und Kräuterschmand
2,80 €

PARTY-SPIESSE

Herzhaft, pikant oder fruchtig – unsere Spieße

mit Rinderpolpette und Kirschtomaten
3,00 €

Madras-Curry-Hühnchen
2,50 €

Saté-Hühnchen (asiatisch)
2,00 €

Gebackener Falafel
mit Hühnchen und Sesam
2,70 €

17

Knusperschnitzel vom Hähnchen mit Zitrone
2,70 €

Datteln im Speckmantel
2,60 €

Madras-Curry-Garnele mit Mango
und Koriander
4,20 €

Gegrillte Süßkartoffel mit Paprika und
Sesam (vegan)
2,70 €

Marinierte Ofenchampignons mit
Zucchini und Tomate (vegan)
2,70 €

Mediterranes gegrilltes Antipasti-Gemüse (vegan)
2,70 €

Strauchtomaten und Mozzarella,
mariniert mit selbstgemachtem Basilikumpesto (vegetarisch)
2,70 €

Falafel-Bällchen mit Gartengurke (vegetarisch)
2,70 €

Räuchertofu mit gegrillter Ananas (vegan)
3,10 €

Gebackener Bacon und saftiger Mango
2,80 €

Cauli-Wings aus Blumenkohl mit Guacamole (vegan)
3,10 €

BBQ Pork mit rauchiger Salsa
2,80 €

UNSERE MINI-WAFFELN Knusprig gebacken und Herzhaft oder Süß gefüllt

Kräuterfrischkäse und frische Gartenkresse (vegetarisch)
2,00 €

Pikante Paprikasalsa und Schnittlauch (vegetarisch)
2,00 €

Herzhafte Guacamolecrème (vegetarisch)
2,20 €

Fruchtiger Mango-Currydip (vegetarisch)
2,00 €

Räucherlachs-Frischkäse, Forellenkaviar und Dill
2,30 €

Frisches, fein gewürztes Mett und Schnittlauchröllchen
2,20 €

Beef Tatar und Kapernbeere
2,70 €

Tiramisu und Kaffeeleikör (süß, vegetarisch)
2,10 €

Creme von Grafschafter Erdbeeren (süß, vegetarisch)
2,10 €

Bayerische Creme und Himbeere (süß, vegetarisch)
2,10 €

Frischkäse mit Bourbon-Vanille (süß, vegetarisch)
2,10 €

HAPPY SPOONS

Spezialitäten auf dem Gourmet-Löffel serviert. Ideal für den Empfang.

Karamellisierter Ziegenkäsetaler
mit Honig und Walnuss (vegetarisch)
2,40 €

Vitello Tonnato aus der Kalbschütte
mit Thunfischcreme und Kapern
2,80 €

Roastbeef-Röllchen mit feiner Senfcreme bestrichen,
Sprossen und frischer Gartenkresse
3,00 €

Mini-Frühlingsrolle mit Gemüse, Sprossen
und süß-sauer Sauce (vegetarisch)
1,80 €

Gänsestopfleber- Praline im Pumpernickel-Mantel auf
Kaltgerührten Preiselbeeren
3,50 €

Auberginenschnitzel mit Tomaten-Quarkcreme (vegetarisch)
2,10 €

GABELFOOD (IM WECKGLAS)
Der ideale Begleiter für jeden Anlass.
Auch als Flying Buffet bestens geeignet.

Kartoffel-Gurken-Salat
mit Mini-Rinder-Meatball
3,50 €

Salat von Büsumer Krabben
mit Mango, Chili und Gartengurke
4,70 €

Orecchiette-Salat mit gegrillter Hähnchenbrust
Schwarze Bohnen und Taggiasca-Öliven
4,10 €

Salat von Avocado, Gartengurke und Maispoularde
mit Wildpreiselbeeren
4,10 €

Crispy Sesam-Chicken auf Hummus
mit Shisokresse
3,90 €

Garnele auf Glasnudel-Salat
mit Passionsfrucht-Vinaigrette
4,30 €

Bunter Berglinsensalat mit Wurzelgemüse
in Honig-Vinaigrette (vegan)
3,00 €

Burrata mit Grapefruit, grobem Tomatenrelish
und Koriandersamen (vegetarisch)
3,90 €

Panzanella - toskanischer Brotsalat
mit gegrillten Antipasti und Mozzarella (vegetarisch)
3,70 €

Taboulé mit Strauchtomaten, Gartengurke,
Frühlingszwiebeln, Petersilie und Minze (vegan)
3,40 €

Bunte Rohkost-Sticks auf
Tomaten-Hummus (vegan)
3,30 €

Kichererbsensalat mit gegrillter Süßkartoffel,
Sesam, Petersilie und Tahin (vegan)
3,70 €

Gebackener Blumenkohl auf
Rote Bete-Hummus (vegan)
3,30 €

Bunter Linsensalat mit Brunnenkresse-Crème,
gegrilltem Wurzelgemüse
und gebröckeltem Schafskäse (vegetarisch)
3,90 €

Orientalischer Couscous-Salat mit Orange
und frischer Minze (vegan)
2,80 €

Roma-Tomaten und Minimozzarella
mit hausgemachtem Basilikum-Pesto (vegetarisch)
3,80 €

Griechischer Bauernsalat mit kaltgepresstem
Olivenöl und Hirtenkäse (vegetarisch)
3,70 €

Pikanter Rattatouillesalat
mit gebratenem Black Tiger Shrimp
4,20 €

Cocktail vom Freiland-Geflügel
in Curry-Mayonnaise mit frischen Früchten
3,20 €

Bunter Linsensalat mit altem Balsamico
und Pflaume im Speckmantel
3,20 €

KÜHLE, ERFRISCHENDE SHOTS

Im Delikatessenglas serviert

Gaspacho Andaluz mit Croutons und
Kaltgepresstem Olivenöl
1,80 €

Suppe aus Freilandgurken und griechischem Joghurt mit
Frischem Dill, Zitrone und Olivenöl verfeinert
2,20 €

FRISCHE, KNACKIGE SALATE

Als Buffet angerichtet, zum selbst bedienen mit
Komponenten nach Wahl

**Bunt gemischte Gartensalate der Saison – Pflick und Blattsalat –
mit Radieschen und köstlicher Kresse**

Dazu können Sie 2 Dressings wählen:

Joghurtdressing
Vinaigrette mit Essig, Öl und frischen Gartenkräutern
Billas Hausdressing mit Walnußöl
French Dressing

Toppings wie

Croutons, Kerne, Sprossen und Nüsse
5,50 €

Mit 3 angemachten Feinkostsalaten wie

Kerniger Bulgur mit Tomaten- und Zucchiniwürfeln,
sowie gerösteten Mandeln in einem leichten klaren Dressing

Coleslaw-amerikanischer Weißkrautsalat mit
Karotten und Sahne abgerundet

Raffinierter Ravioli-Pfifferling-Salat mit Kräutern und
Cherrytomaten in einer leichten Vinaigrette

Strauchtomaten mit altem Balsamico, Olivenöl und Basilikum
Griechischer Hirtensalat mit Fetakäse und Oliven
9,50 €

ALS ADD ON ZUSÄTZLICH

1 Platte (32 x 16cm) für 4-6 Personen

Pro Platte

Strauchtomate und Mozzarella
mit hausgemachtem Basilikumpesto, altem Balsamico und Olivenöl
17,50 €

Auswahl von Räucherfischen mit Sahne-Meerrettich und Zitrone
(Norweger Lachs, Eifler Forelle und Makrelenfilet)
24,00 €

Luftgetrockneter Serranoschinken und Melonenspalten
Knackige Trauben und Rucolasalat
25,00 €

BROT, BRÖTCHEN UND DIPS

**Brot und Dips werden auf Tablets auf den Tischen eingesetzt.
Die Dips servieren wir in Weckgläsern mit einem Löffel.**

Dreierlei Baguette, 2-3 Scheiben p.P.

Gremiger Thunfischdip
Fruchtige Tomatensalsa (vegan)
Hummus mit kaltgepresstem Olivenöl (vegan)
Pikanter Paprikadip mit Ajvar (vegetarisch)
Kräuter-Schmand mit Gartenkresse (vegetarisch)
Dattel-Frischkäsedip (vegetarisch)
Mojo Rojo & Mojo Verde (vegetarisch)
Rote Bete-Meerrettich Dip (vegetarisch)
Mediterrane Butter mit getrockneten Tomaten (vegetarisch)
Mexikanische Guacamole mit Limettensaft (vegan)
4,00 €

Im genannten Preis sind 3 Dips enthalten.

Bitte teilen Sie uns Ihre Auswahl eine Woche vor Ihrer Feierlichkeit mit.

**Bei Dip Balls, 3 St. p.P. berechnen wir
4,50 €**

Hauptgänge

DER HAUPTGANG WIRD ALS BUFFET ZUR SELBSTAUSWAHL
ANGERICHTET

Preiserklärung folgt am Ende der Liste

Fleisch

Kalbsrücken mit Aromaten im Ganzen gebraten und am Buffet tranchiert

Roastbeef vom Eifler Rind, rosa gebraten und am Buffet tranchiert

Black Pepper Beef mit knackigem Gemüse und Udon Nudeln,
frisch im Wok zubereitet

Supremé von der Maishähnchenbrust mit Zitrone und
Rosmarin gebraten

Boeuf Bourguignon mit geschmortem Wurzelgemüse

Zart geschmorte Ochsenbäckchen in Ahrtaler Spätburgunder

Truthahn-Curry mit Zitronengras, Edamame und Früchten

Schweinefilet im ganzen gebraten und am Buffet tranchiert

Geschnetzeltes von der Putenbrust mit Steinchampignons in Rahm

Fisch

Filet von der Buttermakrele mit Kapernäpfeln und Pinot Grigiorahm

Flusszander, auf der Haut gebraten mit Olivenöl und Aromaten

Medaillon vom Norweger Fjordlachs in Riesling-Sahne

Dorade Royal als Filet mit Thymian, Strauchtomate und Oliven

Seebarsch in fruchtiger Zitronensauce

Surf & Turf

Von Beidem das Beste

Medaillon vom Kalbsrücken mit gebratenem Black-Tiger Shrimp

Involtini vom Maishähnchen mit gebratenem Black-Tiger Shrimp

Vegetarische Hauptgänge

Auch als Beilage wählbar

Gefüllte Tortellini in Kräuterrahmsauce
(vegetarisch oder vegan)

Tortellini mit Ricotta und Spinat gefüllt in Salbeibutter mit
Cherrytomaten, Grana Padano (vegetarisch)

Spaghetti aus dem Parmesanlaib
Live vor Ort zubereitet (vegetarisch)

Vegetarische Ravioli mit frischen Pilzen und Strauchtomatenwürfeln
in hausgemachtem Pesto geschwenkt (vegetarisch oder vegan)

Lasagne von saisonalem Gemüse, in cremiger Veloute
und mit Bergbauernkäse gratiniert (vegetarisch)

Frische Bandnudeln in Haselnuß-Petersilienpesto
geschwenkt und Parmesan (vegetarisch oder vegan)

Vegetarische Mantelchen mit Roten Zwiebeln, Kaiserschoten und
Cherrytomaten in Olivenöl sautiert (vegan)

Indisches Kichererbsen-Curry mit frischem
Gemüse und Kokosmilch (vegan)

Gefüllte Zucchini oder Paprika mit Hackfleischersatz
und pikanter Tomatenragout (vegetarisch oder vegan)

Beilagen zur Wahl

Bitte komponieren Sie nach Wunsch. Die meisten Komponenten sind auch vegan möglich.

- Feine Bandnudeln (vegetarisch oder vegan)
- Eierspätzle in Butter geschwenkt (vegetarisch)
- Reisnudeln in Olivenöl sautiert (vegan)
- Gebrätener Reis mit Gemüse (vegan)
- Gedämpfter Jasmin Reis (vegan)
- Bulgur mit Gemüse und frischen Kräutern (vegan)
- Rosmarinkartoffeln von unserem Schophof (vegetarisch oder vegan)
- Gratinierte Sahnekartoffeln mit Emmentaler
- Knusprige Kartoffel-Wedges
- Knusprige Süßkartoffel-Wedges (Low Carb)
- In Butter sautierte Serviettenknölscheiben

- Grüne Gartenbohnen in Butter geschwenkt mit Bohnenkraut (vegetarisch oder vegan)
- In Butter gebratene Pilzauswahl mit frischen Kräutern (vegetarisch oder vegan)
- Ragout von grünem und weißen Stangenspargel (vegetarisch oder vegan)
- Junge Möhren und Frische Zuckerschoten (vegetarisch oder vegan)
- Broccoliröschen in Mandelbutter (vegetarisch oder vegan)
- Frischer Blumenkohl mit Butterbröseln und gehacktem Ei (vegetarisch)
- Grüner oder weißer Stangenspargel Natur (Nach Jahreszeit) (vegetarisch oder vegan)
- Stangenbohnen im Speckmantel gebraten
- Mediterranes Grillgemüse mit Kräutern und Olivenöl (vegan)
- Pikantes Ratatouilles Gemüse mit Pernod abgeschmeckt (vegan)
- Sautierter, Wilder Broccoli mit Aromaten (vegan)
- Buntes Gemüse im Wok frisch zubereitet, mit Sprossen und Pilzen (vegan)
- Wirsinggemüse mit getrüffeltem Öl Verfeinert (vegetarisch)
- Gebratenes Zucchini-Strauchtomatengemüse (vegan)
- Süß-saures Kürbischgemüse (vegan)

Alle folgenden Buffetpreise beziehen sich auf den Hauptgang,
3 Komponenten Fleisch/Fisch und/oder Vegetarisch
2 Aromatische Begleitungen in Form von Gemüse und
3 Genuss Beilagen

Spargel und Wilder Broccoli wird nach Saison berechnet
Spaghetti im Parmesanlaib p.P. 5,00 € Aufpreis





zum Beispiel

Buffet Kalbsrücken, Hähnchen, Lachs

36,00 €

Buffet Roastbeef, Zander Putencurry

41,00 €

Buffet Schweinefilet, Putencurry und Buttermakrele

29,50 €

Buffet Boeuf Bourguignon, Maishähnchen und Doradenfilet

38,00 €

Black Pepper Beef, Doradenfilet und Ravioli

42,50 €

Wir berechnen Ihren Hauptgang individuell nach Ihren Wünschen.

Desserts

**Die Dessertvariationen werden im Weckglas auf Etagern am Buffet aufgebaut.
Wir empfehlen Ihnen pro Gast 1–2 Gläserchen von maximal 3 Varianten.**

Mousse von der Valrhona-Schokolade mit Eierlikörsahne (vegetarisch)
Zweierlei Schokoladenmousse geschichtet (vegetarisch)

Salat von frischen Früchten (vegan, laktosefrei, glutenfrei)
Frischkäse mit Biolimette aromatisiert, und Früchten (vegetarisch, glutenfrei)
Salat von frischen Früchten mit Sojaoghurt (vegan, laktosefrei, glutenfrei)

Billas Crème brûlée, frisch vor Ort abgeflammt (vegetarisch)

Rote Grütze mit Vanillesauce (vegetarisch)

Bayerische Creme mit Bourbon Vanille und Kirschcoullis (vegetarisch)

Panna cotta mit Mango-Salsa (vegetarisch, glutenfrei)

Panna Cotta mit süß-saurem Rhabarberrelisch (vegetarisch)

4,00 € je Glas

Hausgemachtes Tiramisu (vegetarisch)

Tiramisu von Grafschafter Erdbeeren (vegetarisch)

Panna cotta aus Kokosmilch mit Mango-Salsa (vegan, laktosefrei, glutenfrei)

Schwarzwälder Kirsch mit Schokospplitter (vegetarisch)

Rheinisches Bauernmädchen –

mit Apfelkompott und Löffelbiskuit unter der Mascarponehaube (vegetarisch)

Salat von zweierlei Trauben mit Walnüssen und Hirtenkäse (vegetarisch, glutenfrei)

Mascarponecreme mit marinierten Weintrauben und Chocolate Cookies (vegetarisch)

Honigcreme mit Rhabarberkompott und Schokospplittern (vegetarisch, glutenfrei)

4,20 € je Glas

Obstplatte mit verschiedenem Schnittobst (32 x 16 cm)

für 4-6 Personen

(vegan, laktosefrei und glutenfrei, z.B. Wassermelone, Gallmelone, Ananas, Kiwi, Erdbeeren oder ähnliches)

16,00 € pro Platte

Waffel-Station mit frisch gebackenen belgischen Waffeln (vegetarisch, 2 Waffeln)

Heiße Kirschen, Sahne und Puderzucker als Toppings (vegetarisch)

9,50 € pro Person

Mitternachtsnack

Der Mitternachtsnack wird als Buffet aufgebaut.

Wir empfehlen Ihnen nicht mehr als 2 Varianten auszusuchen

Billas Currywurst mit fruchtiger Currysauce, Röstzwiebeln und Baguette

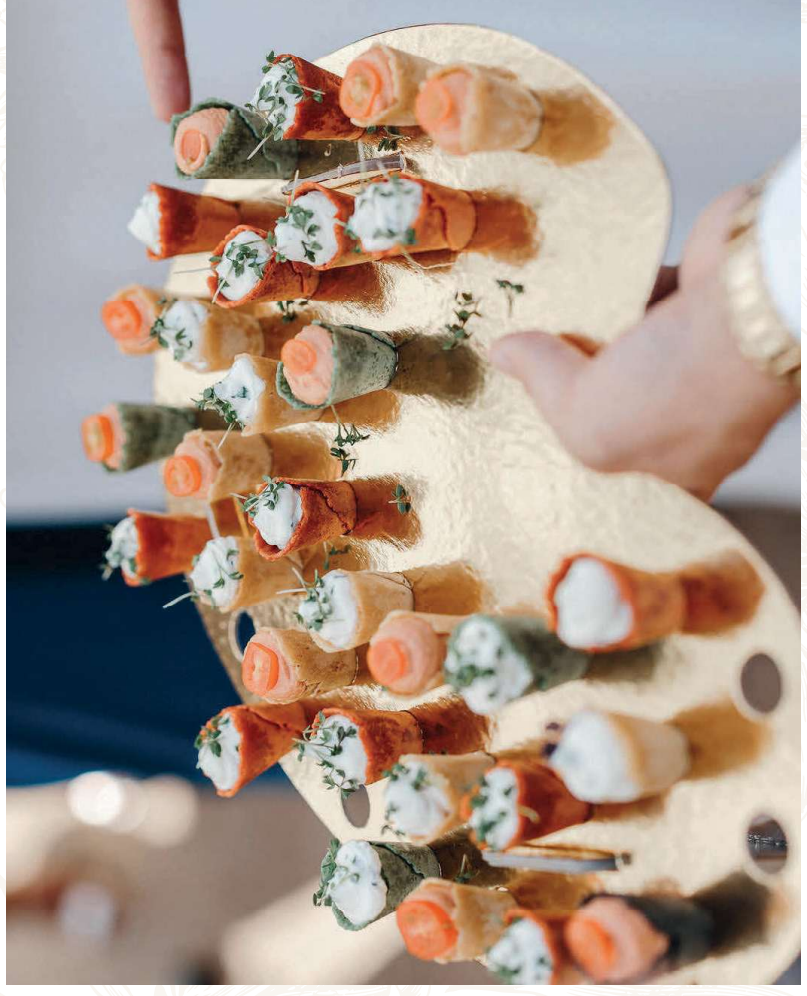
4,50 €

Pikante Gulaschsuppe vom Eifler Rind, Paprika, Kartoffel und Zwiebel

4,50 €

Chili Con Carne vom Rind mit Kidney Bohnen, Mais und Sauerrahm

4,00 €



3 St. Nürnberger Würstchen mit Baguette, Ketchup und Senf
4,20 €

Chicken Wings mit Chili-Dip
100g p.p. **4,00 €**

Chilli sin carne, die Vegane alternative
4,00 €

Pizzaschnecken, frisch aufgebacken
4,80 €

Quiche Lorraine mit Bacon und frischen Zwiebeln vom Blech
48,00 € pro Blech 35x55

Minestrone
Italienische Gemüsesuppe mit feinen Nudeln und Tomaten
3,00 €

Mini-Frikadellen mit Kartoffelsalat im Weckglas
3,20 €

Laugengebäck mit Obazda und frischen Roten Zwiebeln
5,00 €

Chili Con Carne mit Toppings
Sour Cream, Nachos, Jalapeños und Cheddar als Topping
Dazu frisch aufgebackenes Baguette
6,00 €

Hähnchen Wraps mit Knackigem Salat und Guacamole
Pro Wrap 4,50 €

Heißer, würziger Ofenkäse mit Baguette und hausgemachtem
Zwetschgen-Chutney, mit Baguette
Für 3-4 Personen
19,50 €

Internationale Käseplatte
mit Baguette, Trauben und Feigensenf
32 x 16 cm für 4-6 Personen
38,50 €

Burger-Station

ZUR WAHL:

CHEESEBURGER
HAMBURGER
VEGAN BURGER

Zum selber belegen im Chaving Dish
mit Burger Sauce, Ketchup, Zwiebelringen, Gurkenscheiben und Tomaten.
Patty auf Wunsch Vegan möglich, Käse und Röstzwiebeln

7,00 €



The image features a romantic wedding scene with a white arched trellis heavily draped in white and blue flowers and greenery. In the foreground, two white metal chairs are positioned on a gravel path, each holding a large, lush bouquet of white calla lilies, greenery, and small white flowers. A white table is placed between the chairs, holding a small blue book. The background shows a blurred garden setting with trees and a path.

*Billas
Novelle*

RESTAURANT • CAFÉ
& WINEBAR