

Kulinarik für besondere Augenblicke

WÄHLEN SIE IHR WUNSCHMENÜ ODER -BUFFET.

*Billas
Novelle*

RESTAURANT · CAFÉ
& WINEBAR



Classic

„Hochzeitssuppe“

Kraftbrühe vom Eifler Rind mit
Gemüsen, Rindfleisch und Markbällchen

Schweinefilet vom Niederrhein,

bei Niedertemperatur im Ganzen gegart
Steinchampignons in Rahm, Gratinierte Sahnekartoffeln

Cheesecake-Törtchen

Heidelbeer-Coulis | Blätterteig | Frische Beeren

32,50 €



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 €

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

**Saltimbocca von der Maishähnchenbrust, mit
Schinken und Salbei gebraten**
Fettuccine in Butter geschwenkt, junge Möhren
Madeira Jus

Billas Creme Brûlée
Zweierlei von der Kirsche

49,50 €

De Luxe

Dreierlei Dip und Mini-Brötchen
am Tisch eingedeckt

Billas Vorspeisenteller
Vitello Tonnato | Crepèrollen vom Norwegischer Lachs
Crostini mit luftgetrocknetem Serranoschinken | Rindertatar mit Wachtelei

Beef Tea
Kräuterklößchen | Rindfleisch | Grießnocke

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



Classic

ZUM EMPFANG IHRER GÄSTE GENIEßEN SIE
IHRE HOCHZEITSTORTE.

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

Quiche mit Sommergemüsen
und frischen Kräutern

Gourmetlöffel mit Frühlingsrolle
und süß-sauer Sauce

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

HAUPTGANG ALS BUFFET

Eifler Schweinefilet im ganzen gebraten und am Buffet tranchiert
Madeira Jus

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 1 ST. 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 (JE 1 ST. P.P.)

Quiche mit Sommergemüsen und frischen Kräutern

Gourmetlöffel mit Frühlingsrolle
und süß-sauer Sauce

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

HAUPTGANG ALS BUFFET

Eifler Schweinefilet im Ganzen gebraten und am Buffet tranchiert
Madeira Jus

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)

Honigcreme mit Rhabarberkompott
und Schokosplittern (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-Röllchen 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**
Madeira Jus

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 Graftschafter Erdbeeren

Preis p.P. 64,50 €

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

De Luxe

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

Vitello Tonnato auf dem Gourmetlöffel

Mini Quiche

mit Rote Bete, gezupftem 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

Gänsestopfleber-Praline im Pumpnickel 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 Passionsfrucht vinaigrette

SALATBUFFET ZUR SELBSTBEDIENUNG

Frische, knackige Blattsalate
mit Joghurdressing 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 Gemüse und frischen Kräutern
Rosmarinkartoffeln von unserem Schopphof

DESSERT
(JE 1,5 ST. 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.

Bankett



Unsere Vorspeisen

FÜR DEN EMPFANG ODER ALS VORSPEISE AUF ETAGEREN

„CROSTINI“

In Olivenöl knusprig geröstete Baguettescheiben

mit Ofen-Tandoori-Hähnchenbrust 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, gezupftem Thymian und Feta (vegetarisch)
2,80 €

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

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 Radieschen-Sprossen
2,30 €

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

mit Fetakäse, Strauchtomate und
selbstgemachtem Basilikumpesto (vegetarisch)

2,40 €
mit Serranoschinken, Rucolasalat 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-Hähnchen
2,50 €

Saté-Hähnchen (asiatisch)
2,00 €

Gebackener Falafel
mit Hähnchen und Sesam
2,70 €

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 Kaffeeликör (süß, vegetarisch)
2,10 €

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

Bayerische Crème 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.

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

Vitello Tonnato aus der Kalbshälfte
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-Oliven
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

Gazpacho 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 – Pflück und Blattsalat –
mit Radieschen und köstlicher Kresse**

Dazu können Sie 2 Dressings wählen:

Joghurdressing
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

(Norwegischer 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 Tablett auf den Tischen eingesetzt.
Die Dips servieren wir in Weckgläsern mit einem Löffel.

Dreierlei Baguette, 2-3 Scheiben p.P.

Cremiger 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

Súpremé 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 Maultaschen 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 pikantem 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)
Gebratener Reis mit Gemüse (vegan)
Gedämpfter Jasmin Reis (vegan)
Bulgur mit Gemüse und frischen Kräutern (vegan)
Rosmarinkartoffeln von unserem Schopphof (vegetarisch oder vegan)
Gratinierte Sahnekartoffeln mit Emmentaler
Knusprige Kartoffel-Wedges
Knusprige Süßkartoffel-Wedges (Low Carb)
In Butter sautierte Serviettenkloßscheiben

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 Kürbisgemüse (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 Gläschen 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 Sojajoghurt (vegan, laktosefrei, glutenfrei)

Billas Crème brûlée, frisch vor Ort abgeflämmt (vegetarisch)

Rote Grütze mit Vanillesauce (vegetarisch)
Bayerische Creme mit Bourbon Vanille und Kirschcoulis (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 Schokosplitter (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 Schokosplittern (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, Galiamelone, 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

Mitternachtssnack

Der Mitternachtssnack 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 €

Chili 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 Chafing Dish
mit Burger Sauce, Ketchup, Zwiebelringen, Gurkenscheiben und Tomaten.
Patty auf Wunsch Vegan möglich, Käse und Röstzwiebeln

7,00 €





*Billas
Novelle*

RESTAURANT · CAFÉ
& WINEBAR

Ich bin für Sie da

EVENTMANAGEMENT

Clara Nieselt

Telefon: 02641 915189

Mobil: 0173 6164701

E-Mail: clara.nieselt@villasibilla.de