



## *Buffet 1*

### *Vorspeisen*

Antipasti von marktfrischem Gemüse/ Champignons, Paprika, Aubergine & Zucchini verfeinert mit frischen Kräutern, Carpaccio vom Rind mit frisch gehobeltem Parmesan & Rucola garniert, bunte Salatauswahl der Saison mit zweierlei Dressing & Croutons, Brotauswahl mit Butter & Aioli

### *Hauptgänge*

Schweinebraten in Pfefferrahmjus **oder**

Hähnchenfilets mit Waldpilzen in Bärlauchrahm

Penne „Italia“ in fruchtiger Tomatensauce mit Mozzarella & Basilikumpesto verfeinert

### *Beilagen (3 zur Wahl)*

gratinierte Kartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Drillinge mit Rosmarin & Meersalz, Mandelbällchen, Butterreis, Sesamspätzle, mediterranes Grillgemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignons), marktfrisches Gemüse der Saison

### *Dessert (1 zur Wahl)*

Erdbeer-Rhabarber-Grütze

hausgemachte Tiramisu

Topfencreme mit frischem Obst

**29,90€**



## *Buffet 2*

### *Vorspeisen*

„Rohkost Trilogie“ – dreifarbigiger Rohkostsalat im Glas geschichtet mit hausgemachtem Kräuterdip, Carpaccio vom Weideochsen mit frisch gehobeltem Parmesan & Rucola garniert, Grissini- Gebäckstangen mit Olivendip & mediterranen Kräutern verfeinert, Bambini-Mozzarella & Kirschtomaten auf mariniertem Rucola gebettet, bunte Salatauswahl der Saison mit zweierlei Dressing & Croutons, Brotauswahl mit Butter & Aioli

### *Hauptgänge*

Schweinefiletmedaillons in Calvadosjus  
Welsfilet im Sesammantel auf Zitronen-Chili- Rahm  
hausgemachte Käsespätzle mit Brokkoli & Frühlauch

### *Beilagen (3 zur Wahl)*

gratinierte Kartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Drillinge mit Rosmarin & Meersalz, ausgesuchtes Gemüse der Saison, mediterranes Grillgemüse mit Kräutern, Butterreis, Wildreis, Mandelbällchen, Sesamspätzle

### *Dessert (2 zur Wahl)*

Erdbeer- Rhabarber-Grütze  
hausgemachte Mocca Tiramisu  
Mascarpone- Joghurtcreme mit pürierten Beeren  
Duett von heller & dunkler Mousse

**36,90€**



## *Buffet 3*

### *Vorspeisen*

Pralinen vom Fetakäse mit getrockneten Tomaten & Oliven im Sesammantel, Kartoffelröstitaler mit Frischkäse & Rauchlachstartar, Antipasti von gegrillter Aubergine, Zucchini & Paprika verfeinert mit frischer Minze, rosa gebratenen Roastbeefscheiben mit Limettencreme, Carpaccio vom Weideochsen mit frisch gehobeltem Parmesan & Rucola,  
Scampi -Salat mit Mangochutney im Glas, bunte Salatauswahl der Saison mit zweierlei Dressing & Croutons, Brotspezialitäten mit Meersalzbutter, Aioli & Kräutercreme

### *Hauptgänge*

Rinderbraten in Rotweinsauce „Burgunder Art“  
Roulade von Lachs & Zander auf Trüffelrahm  
Gnocchi mit ausgesuchten Edelpilzen & Bärlauch

### *Beilagen (4 zur Wahl)*

gratinierte Kartoffeln, Zucchini- Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Drillinge mit Rosmarin & Meersalz, Mandelbällchen, Butterreis, Gemüsereis mit bunten Paprikawürfeln & Kräutern, Wildreis, Sesamspätzle, mediterranes Grillgemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignons), marktfrisches Gemüse der Saison, gedämpfter Blumenkohl & Brokkoli mit Mandelblättchen

### *Dessert: (2 zur Wahl)*

Vanille Trifle mit Mangokompott  
Mascarpone-Joghurtcreme mit pürierten Waldbeeren  
Raffaello- Mousse mit pürierten Himbeeren & Mandelsplittern  
Duett von heller & dunkler Mousse  
Duett von hellen & dunklen Profiteroles  
Topfencreme mit frischem Obst  
hausgemachtes Mocca-Tiramisu  
hausgemachtes Pfirsich-Tiramisu im Glas  
Tobleronemousse mit Baileys & Sahnehäubchen

**45,90€**



## *Buffet 4*

### *Vorspeisen*

gefüllte Bresaola-Säckchen mit Parmesan, gerösteten Pinienkernen & Rucola,  
Thunfisch-Ziegenfrischkäsepralinen im Sesammantel, Antipasti von gegrilltem Gemüse/ Artischocken,  
Aubergine, Zucchini & Champignon mit frischen Kräutern der Provence,  
Vitello Tonnato vom Kalb mit hausgemachter Thunfischcreme & Kapernäpfeln, Kartoffelröstitaler mit rosa  
gebratenem Roastbeef & leichter Remouladensauce, griechischer Hirtensalat mit Schafskäse &  
Knoblauchvinaigrette im Glas, kleine Pasteten mit hausgebeiztem Lachs & Scampi, Caesar Salad mit frisch  
gehobeltem Parmesan, Brotspezialitäten mit Avocadocreme, Meersalzbutter, Aioli & Kräutercreme

### *Hauptgänge*

#### *von der Schneidestation:*

Roastbeef am Stück rosa gegart **oder**  
Kalbsrücken, rosa gegart mit Thymian- oder Portweinjus  
Kikokhähnchen auf glaciertem Wurzelgemüse  
Wildfang Rotschalengarnelen in der Pfanne gebraten mit Olivenöl & Knoblauch, verfeinert mit Chili, Ingwer  
& frischen Kräutern der Provence **oder**  
goldbraun gebratene Zanderfilets auf einem Gemüsebett  
Ravioli gefüllt mit Steinpilzen & Ricotta in Salbeibutter

### *Beilagen (4 zur Wahl)*

gratinierte Kartoffeln, Zucchini- Kartoffelgratin, Süßkartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Drillinge mit  
Rosmarin & Meersalz, Mandelbällchen, Butterreis, Gemüsereis mit bunten Paprikawürfeln & Kräutern,  
Wildreis, roter Camargue Reis, Sesamspätzle, mediterranes Grillgemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika,  
Champignons), marktfrisches Gemüse der Saison, gedämpfter Blumenkohl & Brokkoli mit Mandelblättchen

### *Dessert (3 zur Wahl)*

Vanille Trifle mit Mangokompott  
Mascarpone-Joghurtcreme mit pürierten Waldbeeren  
Raffaello- Mousse mit pürierten Himbeeren & Mandelsplittern  
Duett von heller & dunkler Mousse  
Duett von hellen & dunklen Profiteroles  
Topfencreme mit frischem Obst  
hausgemachtes Mocca-Tiramisu  
hausgemachtes Pfirsich-Tiramisu im Glas  
Tobleronemousse mit Baileys & Sahnehäubchen  
Internationale Käseauswahl mit Weintrauben & Feigensenf

**56,90€**



## *Party zum Selberbasteln*

Nur in Kombination eines unserer Buffets (ab 25 Personen)

(Mindestumsatz von 2500€ für die Exklusivnutzung des Restaurants)

(Mindestumsatz 6500€ bei Buchung der Säle)

Gesellschaften von bis zu 30 Personen können in einem Séparée, mit einem eigenen Buffet in unserem regulären a la carte Betrieb untergebracht werden.

(keine Exklusivnutzung - kein Mindestumsatz)

Getränkepauschale für 7 Stunden*	pro Person	36,00€
4 Spirituosen zur Wahl	pro Person	5,00€
Kaffeespezialitäten	pro Person	4,00€
Aufpreis je verlängerte Stunde (beinhaltet Serviceleistung & die Verlängerung der Getränkepauschale)	Pauschal	240,00€
Mitternachtssnack	pro Person	4,50€
Raubereitstellung Restaurant	pauschal	155,00€
Nachtzuschlag Personal ab 0:00 Uhr	pauschal	200,00€
“Pimp your Prosecco” oder “Pimp your Gin Station”		ab 250,00€

\*die Getränkepauschale beinhaltet: Wasserflaschen eingesetzt am Tisch, alle gängigen Softgetränke, Säfte, Biere vom Fass, alkoholfreie Flaschenbiere, Weiß- und Rotwein (Hausmarke), sowie Filterkaffee.



Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot 😊

Sollten Sie Fragen, Wünsche oder Anregungen haben, stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung.

[www.pamis-essen.de](http://www.pamis-essen.de)

[info@pamis-essen.de](mailto:info@pamis-essen.de)

☎ 02054- 87 50 200

Ihre Ansprechpartner:

Janina Wendt & Yannick Kiefer