

Büffet Nr. 11 pro Person 35,50 €

*Fischplatte aus: Räucher Forelle & Graved Lachs
Hähnchenspieße auf Ananascompott
Tomaten-Mozzarella
Schweinerücken (kalt) mit Remouladensoße
Rindfleischsalat
Käseplatte, Brot & Butter*

*Rotbarschfilet in Zitronenbutter
Rinderbraten an Burgundersauce
Gratinierte Kartoffelscheiben und Salzkartoffel
Bunte Gemüseplatte*

*Käse-Mascaponecreme mit Rosinen
Waldbeergrütze mit Vanillesoße*

Büffet Nr. 12 pro Person 38,00 €

*Seranoschinken mit Melone
Wildpastete mit Preiselbeeren
Hähnchen-Medaillons mit Frischkäse und Früchten
Thunfisch -Salat
Waldorfsalat mit Äpfeln
Käseplatte, Brot & Butter*

*Scheiben vom Schweinefilet in Senfkruste
Kleine Rinderrouladen an eigener Soße
Spitzkohlgemüse, Bratkartoffel, Röstinchen*

*Mousse au Chocolat
Gebackene Apfelringe mit Preiselbeeren*

Büffet Nr. 13 pro Person 42,50 €

*Tomatensuppe
Reibeküchlein mit Graved Lachs & Creme fraiche
Roastbeef (kalt) mit Remouladensoße
Blattsalate mit Dressing
Geflügelsalat mit Früchten und Champignons
Antipasti- Platte*

*Hirschbraten in Rosmarinsoße
Schweinemedallions im Speckmantel an Pfeffersoße
Bratkartoffel, Spätzle
Bunte Gemüseplatte*

*Hausgemachtes Tiramisu
Zitronencreme mit Himbeeren*

Büffet Nr. 14 pro Person 48,00 €

*Möhren-Ingwersuppe
Avocadosalat mit Mango und gebratene Scampis
Antipastiplatte
Seranoschinken und Pfeffersalami
Crêpe- Röllchen mit Frischkäse und Graden Lachs
Kalbsrücken rosa gebraten mit Sauce Tatar & Remoulade
Crevettensalat mit Cognactomaten
Reibeküchlein mit extra angemachten Tatar und Wacholder*

*Scheiben von der Entenbrust rosa gebraten an Pflaumensoße
Seezungenröllchen mit grünem Spargel und roten Keta-Kaviar
Rosmarinkartoffel, weiße Bandnudeln*

*Dessert Variation – Mousse au Chocolat & Eis an frischen Früchten
und Sahne am Tisch serviert*

Fingerfood – Büffet

pro Person 25,50 €

*Deftige Gulaschsuppe mit Baguette
Ochsenbrust mit Apfelscheiben und Meerrettichsoße
Mettkugel auf Schwarzbrotaller und rote Zwiebelringe
Tomaten-Mozzarella –Spieße mit Basilikum
Currywurst – Spieße
Hähnchenspießchen auf Ananascompott mit Chili
Gyrosspieß auf Aioli
Käsepicker mit Weintrauben*

*Mangocreme mit Himbeeren oder
Obstsalat mit Sahne*

Pro Person: 28,50 €

Kartoffelsuppe mit Mettwurst und Baguette
Tafelspitz mit Meerrettich-Sahne
Antipasti
Partyfrikadellchen auf Krautsalat
Crevettensalat mit Cognacsauce
Tomaten-Mozzarella-Spieße
Käse-Trauben-Spieße
„Flönz“-Gurke-Spieße
Graved Lachs mit Merrettich aus dem Löffel
Roastbeef mit Remoulade aus dem Löffel

Zitronencreme mit Himbeeren
Mousse au Chocolat mit Sahnehaube