

*** BEI DER KÄLTE GEMÜTLICH SPEISEN! ***

Winterliche BUFFETS

Buffet 1–2 ab 25 und Buffet 3 ab 30 Personen buchbar.

WINTERBUFFET 1

- Kürbissuppe mit gerösteten Kernen
- ***
- Barbarie-Entenkeule mit Orangensauce, Apfelrotkohl und geschmolzene Knödel
- Ofenfrischer Nackenbraten mit buntem Gemüse und Kroketten
- Kartoffel-Gemüse-Feta-Pfanne mit Sour Creme
- Mixed-Salad in French Dressing
- ***
- Panna cotta mit Beerengrütze
- Fruchtcocktail mit Vanillesauce

pro Person 36,90 €

WINTERBUFFET 2

- Feine Pastinakensuppe mit Croutons
- ***
- Rosa gebratenes Filet vom Parma-Schwein mit Rahmwirsing und Rosmarinkartoffeln
- Knusprige Entenkeule mit hausgemachtem Rotkohl und Kroketten
- Vegetarische Spaghetti Toskana mit Rucola und Parmesan
- Bunte Blattsalate in Himbeerdressing
- ***
- Mousse au Chocolat
- Fruchtcocktail mit Vanillesauce

pro Person 39,90 €

WINTERBUFFET 3

- Rote-Beete-Süppchen
- ***
- Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Grand-Marnier-Sauce, glacierten Apfelspalten, Rotkohl und geschmolzenen Knödeln
- Hirsch-Edel-Gulasch mit Butterbohnen und Rosmarinkartoffeln
- Mediterrane Garnelenpfanne pikant gewürzt
- Baby Leaf Salad mit Balsamico Essig, Tomate-Mozzarella und Antipasti
- ***
- Variationen vom Wintermousse
- Auswahl an frischen Früchten

pro Person 51,90 €



Reservieren Sie sich rechtzeitig Ihren Wunschtermin unter Tel. 05194 982050.