

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

Winterliche BUFFETS

Buffet 1 ab 20 Personen, Buffet 2 ab 25 Personen und Buffet 3 ab 30 Personen buchbar.

***** WINTERBUFFET 1 *****

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen

Rosa gebratene Entenbrust mit Jus

Apfelrotkohl mit feinen Aromen von Nelke, Lorbeer und Wacholder
Kroketten

Kartoffel-Feta-Gemüse-Pfanne mit Sour Cream

Mousse au Chocolat

Exotischer Obstsalat mit Vanillesauce

pro Person 34,90 €

***** WINTERBUFFET 2 *****

Quiche Lorraine mit Schinken, Zwiebeln und würzigem Bergkäse

Antipasti: Variation von gegrilltem Gemüse in Öl

Baby Leaf Salat mit Balsamicodressing

Fruchtige rote Bete-Suppe

Zartes Hirschgulasch aus der Keule mit Pfifferlingen in herzhafter Sauce mit Preiselbeeren und Schupfnudeln

Apfelrotkohl mit feinen Aromen von Nelke, Lorbeer und Wacholder

Seelachsfilet mit herzhaftem Kräutertopping an Macairekartoffeln und Speck

Ratatouillegemüse mit Auberginen, roter Paprika und Zucchini in feiner Tomatensauce (vegan)

Mousse au Chocolat

Exotischer Obstsalat mit Vanillesauce

pro Person 38,50 €

***** WINTERBUFFET 3 *****

Frischkäseterrine mit Flusskrebse, abgeschmeckt mit Meerrettich

Antipasti: Variation von gegrilltem Gemüse in Öl

Variation von der Frischkäsecreme: Bruschetta-Topping, Karottenmousse & Gurkenmousse an Brotauswahl

Steckrübencremesuppe mit Stroh vom Parmaschinken

Zarte Entenkeule mit Jus, Kartoffelklöße

Apfelrotkohl mit feinen Aromen von Nelke, Lorbeer und Wacholder

Zartes Hirschgulasch aus der Keule mit Pfifferlingen in herzhafter Sauce mit Preiselbeeren und Spätzle

Wirsing in Rahm

Veganes Süßkartoffel-Tikka-Masala in würziger Tomaten-Kokos-Sauce mit bunter Getreidemischung
aus Zartweizen, Linsen und Quinoa

Mozart-Variation: Nougat und Pistazienmousse auf Schokoladenbiskuit

Exotischer Obstsalat mit Vanillesauce

pro Person 47,00 €



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