

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

Winterliche BUFFETS

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

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

- Steckrübensüppchen

- Barbarie-Entenkeule mit Orangensauce, Apfelrotkohl und geschmelzte 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 **34,90 €**

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

- Kürbissuppe mit gerösteten Kernen

- Panierte Schnitzel vom Hirsch mit Wirsingrahmgemüse 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 **38,90 €**

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

- Rote-Beete-Süppchen

- Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Grand-Marnier-Sauce, glacierten Apfelspalten, Rotkohl und geschmelzten Knödeln
 - Hirsch-Edel-Gulasch mit Butterbohnen und Rosmarinkartoffeln
 - Gebratenes Lachsfilet auf Kräuter-Sahne-Nudeln
- Baby Leaf Salad mit Balsamico Essig, Tomate-Mozzarella und Antipasti

- Variationen vom Wintermousse
- Auswahl an frischen Früchten

pro Person **49,90 €**



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