

Büffet 1

*

- * Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
- * Mediterranes, eingelegtes Gemüse, pikant und aromatisch
- * Zart geräucherte Putenbrust, Ananas, Mango und Currydipp
 - * Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum
 - * Luftgeräucherter Schinken mit Honigmelone
- * Marinierte Garnelen mit Meeresfrüchten und Limette
- * Gemischte Blattsalate mit hausgemachtem Dressing
 - * Verschiedene Rohkost-Salate der Saison
 - * Knuspriges Baguette und Partybrötchen

Warmes

**

- * Schweinemedallions mit Waldpilzen
dazu Butterspätzle, frisches Gemüse und Kartoffelgratin
- * Lachsfilet mit Riesling- oder Krebskößchen,
dazu frisches Gemüse und Reis
- * Gemüselasagne mit Tomaten- oder Sahnesoße,
oder Gemüseschnitzel

Dessert

- * Gemischte Waldbeeren mit Vanillesoße
- * Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße

54,90 € pro Person (inkl. MwSt.)

Büffet 2

*

- * Mediterranes, eingelegtes Gemüse, pikant und aromatisch
 - * Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
 - * Zartgeräucherte Putenbrust, Ananas und Currydipp
 - * Marinierte Garnelen mit Meeresfrüchten und Limette
 - * Schinkenplatte mit rohem & gekochtem Schinken
 - * Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum
 - * Gemischte Blattsalate mit hausgemachtem Dressing
 - * Verschiedene Rohkost-Salate der Saison
 - * Knuspriges Baguette und Partybrötchen

Warmes

**

- * Medaillons vom Jungschwein an Apfel-Calvados-Sößle,
dazu Spätzle, frisches Gemüse und Kartoffelgratin
- * Rindfleischragout in Burgundersoße und Mandelbrokkoli,
dazu Spätzle
- * Gemüselasagne mit Tomaten- oder Sahnesoße,
oder Gemüseschnitzel

Dessert

- * Panna cotta mit Himbeersoße
- * Gemischte Waldbeeren mit Vanillesoße

54,90 € pro Person (inkl. MwSt.)

Büffet 3

*

- * Marinierte Garnelen mit Meeresfrüchten und Limette
- * Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum
 - * Luftgeräucherter Schinken mit Honigmelone
 - * Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
- * Mediterranes, eingelegtes Gemüse, pikant und aromatisch
 - * Zartgeräucherte Putenbrust, Ananas und Currydipp
 - * Gemischte Blattsalate mit hausgemachtem Dressing
 - * Verschiedene Rohkost-Salate der Saison
 - * Knuspriges Baguette und Partybrötchen

Warmes

**

- * Gefüllte Schweinelenden mit Salbei, dazu Steinpilz- oder Champignonrahmsoße, dazu Butterspätzle, frisches Gemüse und Kartoffelgratin

- * Zanderfilet mit Rieslingsoße und Petersilienkartoffeln, dazu frisches Gemüse

- * Gemüselasagne mit Tomaten- oder Sahnesoße, oder Gemüseschnitzel

Dessert

- * Frischer Obstsalat
- * Mousse au Chocolat

54,90 € pro Person (inkl. MwSt.)