



Buffetvorschläge

Angebot 1: € 20,50

Salatbuffet bestehend aus saisonfrischen Salaten wie Blatt- und Schnittsalate, Gurke, Radieschen, Rettich, Rucola, Möhrenstifte, Krautsalat sowie Tomate- Mozzarella mit frischem Basilikum
 2erlei Dressing nach Wahl

Jägerpfanne mit frischen Champignons
 Hähnchenbrustfilet in Knuspermarinade mit Curryrahmsoße, Bananen, Ananas und Melone
 Brokkoli, Lauchgemüse und Möhren
 Potatoe Wedges und Butterspätzle

Obstsalat von frischen Früchten mit Vanillesoße und Schlagsahne

Angebot 2: € 25,50

Salatbuffet bestehend aus saisonfrischen Salaten wie Blatt- und Schnittsalate, Gurke, Radieschen, Rettich, Rucola, Möhrenstifte, Krautsalat sowie Tomate- Mozzarella mit frischem Basilikum
 2erlei Dressing nach Wahl
 Hähnchenbrustfilet mit Früchten garniert
 Brotauswahl und Kräuterbutter

"Schweinestreifen Gyros Art"
 Honig- Putenbraten in Estragonrahmsoße
 Kartoffelgratin und Paprikareis
 Speckrosenkohl, Pariser Karotten und Blumenkohl Gemüse

Vanille mousse mit Schattenmorellen
 Tiramisucreme
 Erdbeer- Rhabarberjoghurt





Buffetvorschläge

Angebot 3: € 27,50

Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Eierstich und Markklößchen

Schweine-Lummer Braten mit geschmorten Zwiebeln

Gegrilltes Hokifilet mit Curry- Kräuterrahmsauce und frischer Ananas

Vegetarische Spätzle Pfanne mit Pilzen, frischem Gemüse und Tomaten- Basilikumsoße

Fingermöhren, Mandelbrokkoli und Grilltomaten

Kartoffelgratin und Mandelreis

Panna- Cottacreme mit Minze

Zitronenquarkspeise mit marinierten Erdbeeren

Mousse au chocolate mit Kokosraspeln

Angebot 4: € 46,50

Salatbuffet bestehend aus saisonfrischen Salaten wie Blatt- und Schnittsalate, Gurke,

Radieschen, Rettich, Rucola, Möhrenstifte, Krautsalat sowie

Tomate- Mozzarella mit frischem Basilikum

Zerlei Dressing nach Wahl

Italienisches Anti Pastigemüse mit mediterranen Kräutern

(Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomate und Champignons)

Fischvariation mit marinierten Crevetten, Graved Lachs und Butterforellen

dazu Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dillsoße

Medaillons vom Schweinefilet bunt garniert

Salmfilet in Riesling pochiert, Dill- Hollandaise

Tournedos vom Rinderfilet mit Rotweinjus und Pfifferlingen

Speckrosenkohl, Spargelbündchen und Romanescogemüse

Basmatireis, Kartoffelgratin und Mandelbällchen

Maraschinocreme, weiße Mousse mit Schokosplitter, Mocca Creme

Eisbombe mit Früchten und Schokosoße

