

Büffet
Nr. 1960
(Für mindestens 25 Gäste)

Vorspeisen

Klare Kraftbrühe mit Gemüseflädle

In Dijonsenf gebeizter Jungschweinrücken mit Obst

Gemischter Schinken mit Honigmelone auf dem Brett

Apfel-Radieschensalat

Paprika-Schafskäsesalat

Gemischte Salate der Saison mit Vinaigrette- und Joghurtdressing

Hauptgänge

Rinderschmorbraten in Burgundersauce

Putenbrust in Champignonrahm

Kartoffel - Lauchgratin, Basmatireis und Kaisergemüse

Dessert

Parfait von weißer Schokolade

Apfelstrudel mit Sahne

Käse

Europäische Käseauswahl mit Bauernbrot, Baguette und Butter,
Feigen- und Orangensenf

EUR 39.50

Büffet
Nr. 1961
(Für mindestens 25 Gäste)

Vorspeisen

Wirsingrahmsuppe

Jungschweinrücken mit Obst, dazu Kressesauce

Räucherfisch

Gurkenrahmsalat

Radieschensalat

Kartoffelsalat

Salate der Saison mit Vinaigrette- und Joghurtdressing

Hauptgänge

Geschnetzeltes von der Rinderlende in Pfifferlingrahmsauce, dazu Spätzle

Viktoriabarschfilet in Rieslingsamtsauce und Basmatireis

Dessert

Obstsalat

Quarknockeln an Himbeermousse

Minzparfait an Limettesauce

Käse

Europäisches Käsebrett mit Bauernbrot, Baguette und Butter,
Feigen- und Orangensenf

EUR 41.50

Büffet
Nr. 1962
(Für mindestens 25 Gäste)

Vorspeisen

Lauchcremesuppe
Kalbstafelspitz mit grüner Sauce
Matjesfilet mit Remouladensauce und Zwiebelringen
Kleine pikante Frikadellen
Tomaten- Mozzarellasalat mit Basilikum
Kartoffelsalat
Salate der Saison mit Vinaigrette-, Joghurtdressing
und Thousand-Island-Dressing

Hauptgänge

Mit Knoblauch gespickte Lammkeule in Thymian-Rosmarinjus,
Ratatouille und Kartoffelgratin
Gebratene Poulardenbrust in Kräuterrahmsauce,
dazu Hochzeitsnudeln

Dessert

Obstsalat
Zwetschgenparfait und Vanillesauce

Käse

Europäische Käseauswahl mit Bauernbrot, Baguette und Butter,
Feigen- und Orangensenf

EUR 44.50

Büffet
Nr. 1963
(Für mindestens 25 Gäste)

Vorspeisen

Kartoffelcremesuppe mit Crevetten
Rosa gebratenes Roastbeef mit Obst, dazu Orangensauce
Gemischter Schinken auf Honigmelonenspalten
Raviolisalat
Gurkenrahmsalat
Paprikasalat
Tomaten-Schafskäsesalat
Salate der Saison mit Vinaigrette- und Joghurtdressing
und Thousand-Island-Dressing

Hauptgänge

Fischvariationen in Rieslingkräutersauce, dazu Tomatenreis
Zarter Roastbraten in Zwiebelsoße und Kartoffelgratin

Dessert

Honigparfait mit Himbeermark
Variation von Mousse und Obstsalat

Käse

Europäische Käseauswahl mit Bauernbrot, Baguette und Butter,
Feigen- und Orangensenf

EUR 47.-

Büffet
Nr. 1964
(Für mindestens 25 Gäste)

Vorspeisen

Hummerschaumsuppe
Kalbsrücken mit Obst und Sauce Cumberland
Matjessalat mit Mango und Ananas
Geräucherte Entenbrust mit Quittengelee
Salate der Saison mit Vinaigrette-, Joghurdressing
und Thousand-Island-Dressing

Hauptgänge

Zanderfilet in Safransamtsauce
und Basmatireis mit Tomatencoulis
Gebeizter Wildschweintrücken (saisonal)
in Trauben-Preiselbeersauce,
dazu Apfelrotkohl und Semmelknödel
oder
Gefüllte Schweinelendchen mit Pfefferrahmsauce,
Kartoffel-Lauchgratin und Gemüse der Saison

Dessert

Obstsalat
Zweierlei Mousse
Himbeerparfait

Käse

Europäische Käseauswahl mit Bauernbrot, Baguette und Butter,
Feigen- und Orangensenf

EUR 53.50

Büffet
Nr. 1965
(Für mindestens 25 Gäste)

Vorspeisen

Steinpilzcremesuppe (saisonal)
Gebratene Riesengarnelen in Kräutersauce
Pochierter Lachs mit Gambas und Dill-Senfsauce
Roastbeef mit Obst, dazu Orangensauce
Bündnerfleisch auf Feigen-Mango Vinaigrette
Salat von Kohlrabi und Champignons
Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum
Salate der Saison mit Vinaigrette- und Joghurtdressing und Thousand-Island-Dressing

Hauptgänge

Seeteufelmedaillons mit Limettensauce und Basmatireis
Hirschrücken in Waldpilz-Traubensauce, dazu Semmelknödel
Lammlachse mit Zucchini Gemüse und Kartoffelspalten

Dessert

Obstsalat
Schokoladenmousse mit Obst
Kokosparfait

Käse

Europäische Käseauswahl mit Bauernbrot, Baguette und Butter,
Feigen- und Orangensenf

EUR 63.50