

Winterliches Buffet

Suppen:

- Steinpilzcremesuppe mit Schnittlauchsahne
- Kräftige Rindfleischsuppe mit Klößchen, Spargel, Eierstich und Nudeln

Vorspeisen:

- Medaillons vom Schweinefilet mit Geflügellebermousse
- Entenbrustfilet á la Orange auf Sellerie-Mandarinensalat
- Winterliche Terrinen und Pasteten an Sauce Cumberland
- Tafelspitz in Kräutersenf-Marinade
- Räucherlachs- und Forellenfilet mit Preiselbeermeerrettichsahne
- Winterlicher Blattsalat, Balsamico-Vinaigrette
- Strauchtomaten mit Pesto und milden Fetakäse
- Käseauswahl mit Früchten garniert

Warme Speisen:

- Gekrätertes Schweinefilet an Sherrysauce
winterliches Gemüse und Kartoffelplätzchen
- Damwildbraten mit Waldpilzsauce,
Wirsingkohl und Butterspätzle
- Geschmorte Entenkeule an Campari-Sauce,
Apfelrotkohl und hausgemachte Klöße
- Geflügelbrust auf südländischem Gemüse
Rosmarinkartoffeln
- Zanderfilet auf Butterkohl
Heidekartoffeln
- Lachsfilet mit Aromaten gedünstet,
gelbe Tagliatelle

Bitte wählen Sie :

bis 40 Personen 2 Gerichte aus
ab 40 Personen 3 Gerichte aus

Dessert:

- Zimt Panna Cotta
- Winterbeerengrütze mit Vanillesauce
- Kaiserschmarrn / Apfelkompott

Preise:

Suppe, pro Person	3,20 €
Buffet, pro Person (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)	24,50 €
Anlieferung	25,00 €
Abholung	25,00 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. 7 % MwSt.