



Festtagsbuffet

Frisches vom Markt

Marinierter Rotkohl- Orangensalat mit Kürbiskernen
Mit winterlichen Gewürzen gebeizter Lachs auf
pikantem Tomaten-Pfirsich-Chutney
Internationale Käsehappen garniert mit Früchten dazu
französisches Stangenbrot und Salzgebäck

Der Küchenchef empfiehlt es warm

Knusprige Gänsebrust mit Orangensauce
Mit Backpflaumen gefüllter Schweinerücken in
kräftiger Rotweinsauce
Wildgulasch mit Preiselbeerbirne
Apfelrotkohl, Speckrosenkohl

Beilagen

Kroketten, Klöße, Kräuterschupfnudeln

Dessert

Hausspezialität!!! Hausgemachtes Spekulatiustiramisu
Schokoladenmousse mit Birnenragout
Weiße Zimt-Panna Cotta mit Rotweibirne

Ab 20 Personen buchbar; die Preiskalkulation erfolgt tagesaktuell.





Festtagsbuffet

Frisches vom Markt

Marinierter Rotkohl- Orangensalat mit Kürbiskernen
Mit winterlichen Gewürzen gebeizter Lachs auf
pikantem Tomaten-Pfirsich-Chutney
Internationale Käsehappen garniert mit Früchten dazu
französisches Stangenbrot und Salzgebäck

Der Küchenchef empfiehlt es warm

Knusprige Gänsebrust mit Orangensauce
Mit Backpflaumen gefüllter Schweinerücken in
kräftiger Rotweinsauce
Wildgulasch mit Preiselbeerbirne
Apfelrotkohl, Speckrosenkohl

Beilagen

Kroketten, Klöße, Kräuterschupfnudeln

Dessert

Hausspezialität!!! Hausgemachtes Spekulatiustiramisu
Schokoladenmousse mit Birnenragout
Weiße Zimt-Panna Cotta mit Rotweibirne

Ab 20 Personen buchbar; die Preiskalkulation erfolgt tagesaktuell.





Festtagsbuffet

Frisches vom Markt

Marinierter Rotkohl- Orangensalat mit Kürbiskernen
Mit winterlichen Gewürzen gebeizter Lachs auf
pikantem Tomaten-Pfirsich-Chutney
Internationale Käsehappen garniert mit Früchten dazu
französisches Stangenbrot und Salzgebäck

Der Küchenchef empfiehlt es warm

Knusprige Gänsebrust mit Orangensauce
Mit Backpflaumen gefüllter Schweinerücken in
kräftiger Rotweinsauce
Wildgulasch mit Preiselbeerbirne
Apfelrotkohl, Speckrosenkohl

Beilagen

Kroketten, Klöße, Kräuterschupfnudeln

Dessert

Hausspezialität!!! Hausgemachtes Spekulatiustiramisu
Schokoladenmousse mit Birnenragout
Weiße Zimt-Panna Cotta mit Rotweibirne

Ab 20 Personen buchbar; die Preiskalkulation erfolgt tagesaktuell.

