



Festtagsbuffet

Aus dem Suppentopf
Feines Maronensüppchen

Frisches vom Markt

In Balsamico marinierte Datteltomaten mit Rucola
und Grana Padano Hobel
Feldsalat mit gehacktem Ei, knusprigem Speck mit
einem feinen Honig-Senf-Dressing
Internationale Käsehappen garniert mit Früchten dazu
französisches Stangenbrot und Salzgebäck

Der Küchenchef empfiehlt es warm

Knusprige Keule und Brust von der Ente in
Orangensauce
Wildgulasch mit Preiselbeeren und Apfelrotkohl
Wildlachsfilet auf Rahmwirsing
Kartoffel-Rosenkohl-Auflauf

Beilagen

Kartoffeln, Klöße

Dessert

Weißes Mousse mit Glühweingelee
Panna Cotta mit Zimtpflaume

ab 20 Personen buchbar / Buffetbeispiel
Preiskalkulation erfolgt tagesaktuell

