

BUFFETVORSCHLÄGE

-FEIERN-

HÜHNERHOFBUFFET

FEIGENRAHMSUPPE MIT GRÜNEM PFEFFER

MARINIERTE PAPRIKA, MÖHREN, CHAMPIGNONS, ZWIEBELN UND ZUCCHINI, TOMATE MIT MOZZARELLA UND BASILIKUM, LUFTGETROCKNETER SCHINKEN MIT MELONE, HACKBÄLLCHEN MIT MINZJOGHURT, GARNELEN IN KNOBLAUCHCREME, CREPEROLLEN MIT FRISCHKÄSE UND RÄUCHERLACHS, ENTENBRUST MIT JOHANNISBEERCHUTNEY, RUCOLASALAT MIT TOMATEN, GEMISCHTER SALAT, SELBSTGEBACKENES BROT, BUTTER

KRÄUTERLACHS AUS DEM BACKOFEN MIT SENF-DILL-CREME, HIRSCHKALBSKEULE MIT PREISELBEER-PORTWEIN-SAUCE, SPÄTZLE, KARTOFFELGRATIN, GEMÜSE DER SAISON, SALBEIHUHN, SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE

BERGKÄSE UND CAMEMBERT

SCHOKOLADENKUCHEN, VANILLEEIS, AMARETTOKIRSCHEN, APPLECRUMBLE, TIRAMISU

PREIS: 42,50 € (INKL. 19 % MWST)

MEDITERRANES BUFFET

MARINIERTE AUBERGINEN, PAPRIKA, MÖHREN, ZWIEBELN, CHAMPIGNONS UND ZUCCHINI, EINGELEGTE PFEFFERSCHOTEN, GETROCKNETE TOMATEN, EINGELEGTER SCHAFSKÄSE, TOMATE MIT MOZZARELLA UND BASILIKUM, SERRANO SCHINKEN MIT PEPERONI UND KAPERNÄPFELN, MANCHEGO MIT OLIVEN, GRATINIERTER ZIEGENKÄSE, VITELLO TONNATO, MARINIERTE GARNELEN, TORTILLA MIT CHORIZO, HACKBÄLLCHEN IN CHILITOMATENSAUCE, NUDELSALAT MIT PESTO UND SCHAFSKÄSE, RUCOLASALAT MIT PINIENKERNEN, KIRSCHTOMATEN UND GRANA PADANO, SELBSTGEBACKENES BROT UND KNOBLAUCHCREME, WALNUSSE-ROSMARIN-BROT, OLIVENÖL, MEERSALZ

WILDSCHWEINKEULE, ENTRECOTE AUF CHAMPIGNONS UND ZWIEBELN, CHILIGARNELEN MIT ZUCCHINI, PAPRIKA UND REIS, ROSMARINKARTOFFELN, GNOCCI, GESCHMORTES GEMÜSE

CREME CARAMEL, SAHNEJOGHURT MIT HONIG UND GERÖSTETEN WALNÜSSEN, MANDELTARTE, WALNUSSEIS

PREIS: 46,50 € (INKL. 19 % MWST)

BUFFET CHABOS

MARINIERTES GEMÜSE, MIT LACHS UND RUCOLA GEFÜLLTE CREPEROLLEN, POLLO TONNATO, NUDELSALAT MIT PESTO, TOMATEN UND MOZZARELLA, BOHNEN-THUNFISCH-SALAT, SCHAFSKÄSE UND GETROCKNETE TOMATEN, LUFTGETROCKNETER SCHINKEN, OLIVEN, PEPPERONI, MANCHEGO, SELBSTGEBACKENES BROT, KNOBLAUCHCREME

IN ROTWEIN GESCHMORTE LAMMKEULE, MIT ROSMARIN UND KNOBLAUCH MARINIERT, KARTOFFELGRATIN, GRÜNE BOHNEN UND TOMATEN, ZITRONENHUHN, ROSMARINKARTOFFELN, MEDITERRANE GEMÜSEPFANNE, GARNELEN IN CHILI-TOMATENSAUCE

ZITRONEN-JOGHURT-MOUSSE, MANDELTARTE, KAFFEECREME „TIRAMI SU“

PREIS: 39,50 € (INKL. 19 % MWST)

TAPASBUFFET

GESCHMORTES GEMÜSE, MÖHREN MIT SESAM,
KRÄUTERCHAMPIGNONS, TORTILLA, HACKBÄLLCHEN IN
TOMATENSAUCE, MARINIERTER ZUCCHINI UND PAPRIKA,
TOMATENSALAT MIT MOZZARELLA, MANCHEGOKÄSE MIT
OLIVEN, GARNELENSALAT MIT REIS, PAPRIKA, ERBSEN UND
CURRY, EINGELEGTER SCHAFSKÄSE,
SELBSTGEBACKENES BROT UND KNOBLAUCHCREME

PAPAS ARRUGADAS MIT MOJO ROJO, KALBSRÜCKEN IN OLIVEN-
TOMATENSAUCE, SALBEIHUHN, GEBACKENE AUBERGINEN MIT
TOMATEN, NUDELN UND MOZZARELLA, NUDELPFANNE

NUSSTARTE, KAFFEECREME „TIRAMI SU“, AMARETTOKIRSCHEN

PREIS: 35,00 € (INKL. 19 % MWST)

REBBENBRUCH BUFFET (RUND UM DIE BRATKARTOFFEL)

MÖHRENSUPPE MIT FRISCHEM INGWER

BRATKARTOFFELN MIT ZWIEBELN UND SPECK
WILDSALAMI MIT CORNICHONS, HOLSTEINER KATENSCHINKEN,
WILDHACKBÄLLCHEN IN TOMATENSAUCE, RÄUCHERLACHS MIT
MEERRETTICH, SAUERFLEISCH, WILDSAUERFLEISCH,
MARINIRTER HERING, ROASTBEEF MIT REMOULADE, RÜCKEN
VOM DUROC-SCHWEIN AUF ZWIEBELN UND CHAMPIGNONS,
TOMATENSALAT MIT ZWIEBELN, BOHNENSALAT,
SELBSTGEBACKENES BROT, SCHWARZBROT, APFEL-GRIEBEN-
SCHMALZ

APPLECRUMBLE, ROTE GRÜTZE, VANILLESAUCE, SAHNE,
FRIESENCREME

PREIS: 36,50 € (INKL. 19 % MWST)

DIE GETRÄNKEPAUSCHALE FÜR ABENDVERANSTALTUNGEN
BETRÄGT 35,00 EURO PRO PERSON.

DIE GETRÄNKEPAUSCHALE FÜR TAGESVERANSTALTUNGEN
BETRÄGT 25,50 EURO.

SIE BEINHALTET APERITIF, SOFTGETRÄNKE, BIER, WEIN,
ALKOHOLISCHE GETRÄNKE NACH VEREINBARUNG, KAFFEE U.Ä.

DIE PAUSCHALE GILT FÜR 7 STUNDEN, JEDE ANGEFANGENE
VERLÄNGERUNGSTUNDE WIRD MIT 100,00 EURO BERECHNET.
DIE DANN NOCH KONSUMIERTEN GETRÄNKE WERDEN EINZELN
ABGERECHNET.

FÜR UNSERE DISPOSITION BITTEN WIR UM AUFGABE DER
ENDGÜLTIGEN TEILNEHMERZAHL BIS 3 TAGE VOR DER FEIER.

DER MINDESTUMSATZ FÜR EINE FEIER BETRÄGT 1850,00 EURO.