



# BUFFET ANGEBOTE

## BUFFET „SILBER“

### SALAT

RÖMERSALAT  
CAESARDRESSING  
KNUSPRIGER SPECK  
KRÄUTERCROUTONS  
GEHOBELTER PARMESAN  
KIRSCHTOMATEN

### SUPPE

CREMESUPPE VOM BLUMENKOHL MIT BRAUNER BUTTER

### VORSPEISEN

BAUERNBROT MIT SCHMALZ UND BUTTER

FLASCHENTOMATEN MIT BÜFFELMOZZARELLA UND  
BASILIKUMPESTO

### HAUPTGÄNGE

GESCHMORTER RINDERBRATEN IN ROTWEINSAUCE MIT  
GERÖSTETEM WURZELGEMÜSE UND KARTOFFELSTAMPF

GEDÜNSTETES ROTBARSCHFILET IN DILLSAUCE MIT  
GURKENSALAT UND PETERSILIENKARTOFFELN

GRATINIERTER BROKKOLI-KARTOFFEL-AUFLAUF

### SÜßES

APFELCRUMBLE MIT VANILLESAUCE

SAISONALER OBSTSALAT

49,00€ p.P



## **BUFFET „GOLD“**

### **SALAT**

**RÖMERSALAT  
CAESARDRESSING  
GEBRATENE POULARDENBRUST  
KNUSPRIGER SPECK  
KRÄUTERCROUTONS  
GEHOBELTER PARMESAN  
KIRSCHTOMATEN**

### **SUPPE**

**CREMESUPPE VOM BLUMENKOHL MIT BRAUNER BUTTER  
UND GERÄUCHERTER ENTENBRUST**

### **VORSPEISEN**

**BAUERNBROT MIT SCHMALZ UND BUTTER**

**FLASCHENTOMATEN MIT BÜFFELMOZZARELLA UND  
BASILIKUMPESTO**

**KALT AUFGESCHNITTENER PUTENBRATEN MIT  
TRÜFFELMAJONNAISE UND CHAMPIGNONS**

### **HAUPTGÄNGE**

**COQ AU VIN IN ROTWEINSAUCE MIT GERÖSTETEM  
WURZELGEMÜSE UND KARTOFFELSTAMPF**

**GANZE LACHSSEITE UNTER DER KRÄUTERKRUSTE MIT  
ZITRONENSAUCE, BLATTSPINAT UND  
PETERSILIENKARTOFFELN**

**RATATOUILLE-RISOTTO MIT RUCOLA UND PARMESAN**



## SÜßES

APFELCRUMBLE MIT VANILLESAUCE

SAISONALER OBSTSALAT

69,00€ p.P

## BUFFET „PLATIN“

### SALAT

RÖMERSALAT  
CAESARDRESSING  
GEBRATENE POULARDENBRUST  
KNUSPRIGER SPECK  
KRÄUTERCROUTONS  
GEHOBELTER PARMESAN  
KIRSCHTOMATEN

### SUPPE

CREMESUPPE VOM HUMMER MIT FLUSSKREBSSCHWÄNZEN

### VORSPEISEN

BAUERNBROT MIT SCHMALZ, BUTTER UND  
TRÜFFELMAJONNAISE

FLASCHENTOMATEN MIT BÜFFELMOZZARELLA UND  
BASILIKUMPESTO

KALT AUFGESCHNITTENER PUTENBRATEN  
KORIANDERMAJONNAISE UND GRÜNEM SPARGEL

MEERESFRÜCHTESALAT MIT SAFRANAILOLI,  
STAUDENSELLERIE UND GEGRILLTER PAPRIKA



## HAUPTGÄNGE

COS AU VIN IN ROTWEINSAUCE MIT GERÖSTETEM  
WURZELGEMÜSE UND KARTOFFELSTAMPF

ROSA GEBRATENES RINDERFILET MIT SAUCE BERNAISE  
UND GRÜNEN BOHNEN

GANZE LACHSSEITE UNTER DER KRÄUTERKRUSTE MIT  
ZITRONENSAUCE, BLATTSPINAT UND  
PETERSILIENKARTOFFELN

RATATOUILLE-RISOTTO MIT RUCOLA UND PARMESAN

HAUSGEMACHTE KARTOFFELKISSEN MIT  
GORGONZOLASAUCE UND BROKKOLI

## SÜßES

APFELCRUMBLE MIT VANILLESAUCE

MOUSSE AU CHOCOLAT MIT HIMBEERRAGOUT

SAISONALER OBSTSALAT

99,00€ p.P