

ORANGE BUFFET

Vorspeisen

Paprika-Tomaten-Cremesuppe mit Kräuter-Croutons ^{A1, A3}

Karotten-Zucchini-Salat

Rote Beete-Salat

Paprika-Brotsalat ^{A1, A12}

Weißkrautsalat, Tomatensalat, Kartoffel-Gurkensalat

Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing ^{A4}

Brotauswahl ^{A1, A4}

Hauptspeisen

Schweinefilet mit Pilzrahmsauce ^{A4}

Kleine Schnitzel und Fleischküchle ^{A1, A4, A12}

Panierte Schollenfilets mit Remouladensauce ^{A1, A4, A12}

Handspätzle, Salzkartoffeln, Gemüse der Saison ^{A1, A4, A12}

Dessert

Apfelbrot Törtchen ^{A1, A4, A12}

Mokka Panna Cotta ^{A4}

Frischer Obstsalat

31,60 €

Ab 20 Personen. Sprechen Sie uns auf einzelne Gerichte an. Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot.

Allergene siehe Seite 18

FEINSCHMECKER BUFFET



Vorspeisen

Feldsalat mit gebratenen Speckwürfeln und Himbeer-Honigdressing,
dazu frisches Baguette ^{A1, A4, A12}

Wildkräuterschaumsuppe mit Rauchlachsstreifen ^{A1, A12}

Hauptspeisen

Rinder- und Schweinefilet in bunter Pfefferrahmsauce ^{A4}

Maispouardenbrust in Portweinrahmsauce

Wolfsbarschfilet mit Basilikumschaum ^{A4}

Bunte Bandnudeln, Basmatireis, Petersilienkartoffeln ^{A1}

Bunte Gemüseplatte der Saison

Dessert

Crème Caramel ^{A4}

Schoko-Kirsch-Creme ^{A4}

Frischer Obstsalat

43,90 €

Ab 20 Personen. Sprechen Sie uns auf einzelne Gerichte an. Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot.

Allergene siehe Seite 18

BAYERISCHES BUFFET



Vorspeisen

Brätknödelsuppe mit frischen Kräutern ^{A1, A12}

Hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat, Karotten-Zucchini-Salat

Waldorfsalat mit Walnüssen, herzhafter Nudelsalat ^{A4, A11}

Bunte Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing ^{A4}

Brotauswahl mit Butter und O'bazda ^{A1, A4, A12}

Hauptspeisen

Ofenfrischer Leberkäse

Pikanter Bierkrustenbraten an dunkler Jus

Saibling in Dillschaumsoße ^{A4, A11}

Schupfnudel-Gemüsepfanne, kleine Brezelknödel, Schwenkkartoffeln ^{A1, A4, A12}

Dessert

Frischer Fruchtsalat, Birnenstrudel mit Vanillesoße ^{A1, A4, A12}

29,00 €

Ab 20 Personen. Sprechen Sie uns auf einzelne Gerichte an. Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot.

Allergene siehe Seite 18

ITALIENISCHES BUFFET

Vorspeisen

Vitello Tonnato rucola umbra padano (gekochtes Kalbfleisch in Thunfischsoße) ^{A11}

* * *

Anti Pasti (gebratenes und mariniertes Gemüse)

* * *

Insalata mit Blattsalaten, Karotten, Gurken und Tomaten

* * *

Caprese (Tomaten, Mozzarella, Basilikum) ^{A4}

* * *

Italienischer Brotsalat mit getrockneten Tomaten ^{A1, A12}

* * *

Frisches Ciabatta ^{A1, A12}

Hauptspeisen

Maispouardenbrust auf cremigem Kürbis-Risotto

* * *

Brasato vom Rind in Rotwein-Thymianjus

* * *

Scaloppine al Limone (Kalbfleisch in Limonensoße) ^{A4}

* * *

Duo von Tagliatelle ^{A1}

* * *

Gnocchi in Zucchini-Karotten-Gemüse ^{A1}

Dessert

Tiramisu ^{A4}

* * *

Mascarponecreme mit Orangensoße ^{A4}

* * *

Baba au rhum (Neapolitanisches Hefengebäck) ^{A1, A4, A10}

* * *

Auswahl an italienischen Käsespezialitäten, dazu Trauben ^{A4}

40,40 €

Ab 20 Personen. Sprechen Sie uns auf einzelne Gerichte an. Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot.

Allergene siehe Seite 18

BBQ BUFFET

Vorspeisen

Eiersalat mit gekochtem Schinken und Erbsen ^{A12}

* * *

Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven ^{A4}

* * *

Farmersalat mit Weißkraut, Karotten und Sellerie in Sahnesoße ^{A3, A3, A4}

* * *

Mexikanische Suppe „Chili con Carne“ mit Bohnen und Mais ^{A3}

Hauptspeisen

Knusprige Grillente

* * *

Würzige Rindersteaks mit hausgemachter Kräuterbutter

* * *

Pfefferspießbraten mit Paprika und Zwiebeln

* * *

Auswahl verschiedener Grillwürstchen: Rote, Nürnberger, Thüringer Rostbratwürste

* * *

Würzige Spareribs, Pikante Chicken Wings

* * *

Aioli Sauce mit Creme Fraiche, Tzatziki, feurige Barbecuesauce, Chilisoße „El Paso“ mit Tomaten, Paprika und Gurke ^{A4, A12}

* * *

Baked Potatoes mit Kräutersauerrahm, Kartoffelwedges, buntes Grillgemüse ^{A1}

Dessert

Beerengrütze mit Vanillesoße ^{A4}

* * *

Orangen-Grießflammerie ^{A4}

* * *

Schokoladenpudding mit Eierlikör ^{A4, A10, A12}

39,50 €

Ab 20 Personen. Sprechen Sie uns auf einzelne Gerichte an. Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot.

Allergene siehe Seite 18