

FESTTAGSBUFFET

Salatbuffet mit 3erlei Dressings

Tomaten mit Mozzarella

Hausgebeizter Gravad Lachs

Wildragout „Hubertus“ mit Spätzle und Blaukraut

Schweinsfilet im Ganzen gebraten auf gebratenem Gemüse

Gefüllte Hühnerbrust auf Gemüsereis

Schokoladenmousse

Apfelküchle mit Vanillesauce

Wälder Bergkäse vom Brett mit Butter und Bauernbrot

38,00

BUFFET „RUSTIKAL“

Brotkorb

Salate vom Buffet mit
2erlei Dressings

Tomaten und Mozzarella

Knuspriger Schwartelbraten mit Semmelknödel
und Sauerkraut

Schinken in Brotteig mit Senf und Kren

Kartoffelgratin mit Spinat, Tomaten und Käse

Apfel- und Topfenstrudel

Frischer Fruchtsalat

Wälder Bergkäse vom Brett mit Butter und Bauernbrot

38,00

BUFFET „ITALIA“ („CLASSICO)

Anti Pasti Variation

Parmaschinken, Tomaten Mozzarella

Salat vom Markt

Minestrone

Osso bucco (Kalbshax´n scheiben in Gemüsesud)
mit Rahmpolenta

Saltim Bocca vom Kalb mit Basmatireis

Risotto mit Kräutern, Pilzen und Parmesan

Panna Cotta auf Himbeerspiegel

Frischer Fruchtsalat

38,00

BUFFET „ASIATISCH“

Fischsuppe „HOT“

Scharfer Krautsalat

Frühlingsröllchen

Asiatische Nudelpfanne
mit Gemüse, Bambus, Pilzen und Huhn

Glasnudel-Wok mit Shrimps, Barsch, Garnelen,
Gemüse, Cashewkerne, Zitronengras und Ingwer

Rassiges Reisgericht mit Bambus-Sprossen,
Asia Gemüse, Sambal und Soja

Gebackene Bananen

Exotischer Fruchtsalat mit Ananas und Vanilleeis

38,00

Alle Buffets bereiten wir ab 35 Personen.
Berechnet wird der Preis laut Reservierung