

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