

## **IHR „Anlass - Büfett“:**

### **Warm:**

*Gerne servieren wir die Suppe Ihrer Wahl am Tisch*

### **Vorspeisen:**

*Lecker angemachte Salate und Cocktails von Geflügel, Fisch, Nudeln und Gemüse*

*Hausgebeizter Lachs und Räucherfischplatte*

*mit Senf-Dill Sauce und Sahnemeerrettich*

*Frische Tomatenscheiben mit Mozzarella und Pesto*

*Fein gebratene und eingelegte Gemüse und Pilze*

*Frische Blatt- und Rohkostsalate mit zweierlei Dressings*

*Milde und kräftige Käsespezialitäten vom Brett*

*Landbrot, Minibrötchen und Landbutter*

*\* \* \**

### **2 Hauptgänge Ihrer Wahl:**

*Zarte Lendchen vom Schwein mit frischen Champignons in Rahmsauce*

*\* \* \**

*Medaillons vom Lachs und Zander in Zitronen-Pfeffersauce*

*\* \* \**

*Habichtswälder Wildschweinbraten mit Wacholdersauce und Preiselbeeren*

*\* \* \**

*Steaks von Rind und Schwein mit geschwenkten Pilzen und Sauce Béarnaise*

*\* \* \**

*Feine Streifen von der Truthahnbrust*

*mit Gemüsestreifen und frischen Champignons in Kräuterrahmsauce*

*\* \* \**

*Medaillons von der Putenbrust mit einer grünen Curry-Kokossauce*

*\* \* \**

*Vegetarische Spinatlasagne*

*Buntes Marktgemüse & zwei Beilagen Ihrer Wahl:*

*Kartoffelgratin, Kroketten, Röstitaler, Reis, Butterkartoffeln und Spätzle*

*\* \* \**

### **Dessertbüfett:**

*Süße Verführungen*

*von Cremes, Mousse und Salat von frischen Früchten*

*Preis pro Person*

*€ 29,80 pro Person*

*(ab 25 Personen)*

### **Aufpreis für:**

*einen weiteren Hauptgang*

*€ 4,50 pro Person*

*Garnelen in Cocktailsauce*

*€ 4,50 pro Person*

*Eiscremes – zum Selber nehmen - mit leckeren Saucen*

*€ 5,00 pro Person*