



TISCHBUFFET SOMMER

1. Gang

Rucolasalat mit gegrilltem Hirtenkäse, Strauchtomaten, Pinienkernen & Balsamico-Dressing
Pflücksalat mit Gartenkräutern, Weintrauben, Apfel & Walnüssen
Mutters Kartoffel-Gurken-Salat

2. Gang

Salbei-Zander mit Rote-Bete-Kartoffelstampf & grünen Bohnen
Hähnchenbrustfilet an Orangenjus mit Pfannengemüse & Rosmarinkartoffeln
Rinderfilet auf Fenchelgemüse mit Meersalz-Kartoffeln

3. Gang

Apfelkompott mit Vanillesauce
Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Waldbeeren & Karamellsauce
Petit Four

Pro Gang ist ein Gericht wählbar; ab 20 Personen zwei Hauptgänge.

Je nach Auswahl liegt der Preis beim 3 Gänge Menü
bei 25,00 Euro - 29,50 Euro pro Person.



TISCHBUFFET WINTER

1. Gang

Winterlicher Blattsalat mit Wildkräutern, Walnüssen & Serranoschinken
Blattsalat mit Wildkräutern, Hirtenkäse, getrockneten Tomaten & Pinienkernen
Mutters Kartoffel-Gurken-Salat

2. Gang

Wildschweinragout mit Cranberry-Rotkraut & Walnuss-Gnocchi
Gänsekeule mit Apfel-Rotkraut & Klößen
Rinderroulade mit Rosenkohl & Meersalzkartoffeln

3. Gang

Zimt-Panna-Cotta mit Apfel
Crème brûlée
Dunkle Mousse au Chocolat

Pro Gang ist ein Gericht wählbar; ab 20 Personen zwei Hauptgänge.

Je nach Auswahl liegt der Preis beim 3 Gänge Menü
bei 25,00 Euro - 29,50 Euro pro Person.