

# **GÄNSE BUFFET**

ab 25 Personen

## Vorspeisen

Geräucherte Gänsebrust und Schwarzwälder-Schinken  
mit Orangen Marmelade  
Roastbeefplatte mit mariniertem Gemüse  
Graved Lachs und Räucherforelle mit Meerrettichsahne  
Verschiedene Blattsalate mit zwei Dressings

Brot und Butter

## Suppe

Spinatsamtsuppe mit Croutons

## Hauptgänge

Gänsekeule mit Apfelrotkohl und Klößen  
Rotbarsch auf Blattspinat in Rieslingschaum

## Dessert

Bratäpfel mit Vanillesoße  
Schokoladen-Lebkuchenmousse  
Christstollen

Rindfleischconsomé mit Einlage

€ 42,- PRO PERSON

# **Premium**

## Vorspeisen

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartar  
Auswahl an Terrinen und Pasteten mit Sauce Cumberland  
Große Räucherfischplatte  
mit Lachs, Makrelen und Forellen dazu Meerrettichsahne

## Hauptgerichte

Gegrillte Poulardenbrüste  
auf Edelpilzsauce mit Gratinkartoffeln  
Kross gebratener Zander und Riesengarnelen  
auf Rieslingschaum mit Kräuter Fettuccine

## Salatbuffet

Feldsalat mit Kartoffel – Speckdressing  
Rohkostsalate  
Frischer Gartensalat mit Kräuter – Joghurtdressing  
Tomaten-Mozzarellasalat

## Dessert

Zweierlei Mousse au Chocolate  
Tiramisu mit Früchten  
Obstsalat mit Schlagrahm

€ 52,- PRO PERSON

# WINTER BUFFET

Servieren wir Ihnen gerne ab Oktober  
ab 25 Personen

## Vorspeisen

Warme Gemüse Tortilla  
Bratenplatte mit Roastbeef und Schwarzwälder Schinken  
dazu Remouladensoße und Essiggemüse  
Gefüllte Pouladenbrust und rosa Entenbrust mit Sauce Cumberland  
Graved Lachs und Räucherforelle mit Meerrettichsahne  
Brot und Butter

## Salate

Feldsalat mit Apfel-Senf-Dressing  
Karottensalat mit Orangenfilets  
Rote Beete Salat mit Walnüssen  
Verschiedene Blattsalate mit Dressings

## Suppe

Kürbis-Ingwer-Suppe mit Croutons

## Hauptgänge

Vegetarisches Kartoffel-Paprika Gulasch  
Geschmorte Entenkeulen in Preiselbeer-Pfeffer-Soße  
Lachsfilet auf Blattspinat à la creme  
hausgemachter Rotkohl, Gemüseauswahl  
Kartoffelklöße, Petersilienkartoffeln

## Dessert

Christstollen  
Schokoladen-Lebkuchenmousse  
Backäpfel mit Vanillesauce  
Käseauswahl vom Brett

€ 46,- PRO PERSON

# VEGETARISCHES BUFFET

ab 10 Personen

## Vorspeisen

Falafel mit Gurken-Minz-Dip  
Gegrilltes Gemüse mit Mozzarella  
Kartoffel-Gurkensalat mit Radieschen  
Tomatensalat mit Roten Zwiebeln  
Marinierter Rohkostsalat  
Salat mit zweierlei Dressing  
Brotauswahl mit Butter und Avocado Dip

## Suppe

Gemüsesuppe der Saison

## Hauptgerichte

Bandnudeln mit Linsenbolognese  
Spinat-Semmelknödel auf Pilzragout  
Gemüse-Reispfanne mit Ingwer, Sprossen  
und Erdnüssen  
Gebackene Süßkartoffeln mit Sesam

## Desserts

Käsekuchen mit verschiedenen Toppings  
Mohncreme mit Fruchtkompott  
Obstplatte

€ 29,90 ,- PRO PERSON

# BURGER BUFFET

ab 10 Personen

## Vorspeisen

Chicken Wings mit Dip  
Cole Slaw  
Bohnen-Mais-Salat  
Frittierte Chili Poppers

## Burgerstation

Sesam Burger Brötchen  
Gegrillte Rindfleisch Patties (Auf Wunsch auch Vegetarisch)  
Burgersoße, BBQ-Soße und Mangochutney  
Tomaten, Saure Gurken, Rote Zwiebel, Cheddar und Eisbergsalat  
Pommes Frites und Kartoffelecken

## Dessert

American Style Cheesecake

€ 27,90,- PRO PERSON

## **Classic**

ab 10 Personen

### Kalte Speisen

Zart gegarter Kräuterlachs mit Senf-Dillsoße  
„Vitello Tonnato“ Kalbsfleisch in Thunfisch-Kapernsoße  
Anti-Pasti-Platte  
Salate der Saison mit zwei Dressings  
Couscoussalat mit Minze und Gurke  
Glasnudel-Sprossensalat mit Sesam  
Brotauswahl mit verschiedenen Dips

### Warme Speisen

Kräftige Tafelspitzbrühe mit Flädle  
Bandnudeln in leichter Gorgonzolasoße mit Blattspinat  
und getrockneten Tomaten  
Pochierten Kabeljau in Senfsoße auf Wurzelgemüse  
In Rotwein geschmortes Rinderragout mit Pilzen  
Gemüseauswahl  
Petersilienkartoffeln, Butterspätzle

### Dessert

Verschiedene Cremes im Gläschen  
Obstplatte, Fruchtgrütze der Saison  
Marinierter Schafskäse mit Oliven

€ 28,90,- PRO PERSON