

BÜFETTS IM NOVEMBER / DEZEMBER

Vorweihnachtsliches Büfett

ab 30 Personen

AM TISCH SERVIERT

Kürbissuppe

VOM BÜFETT

Frische Blattsalate mit Joghurt-Dressing
Hausgemachte Antipasti
Tomate mit Mozzarella

Rouladen vom Rind mit Rotkohl und Salzkartoffeln
Zarter Hirschbraten mit Pilzen und Wildsoße
gefüllter Schweinebraten mit Zwiebeln und Bratkartoffeln
Entenbraten mit Kartoffelklößen und Orangensoße
gratinierte Fischfilets aus dem Ofen und buntes Gemüse

NACHTISCH

Vanillepudding mit heißen Pflaumen

Eisvariation

Mousse au Chocolat

49,90 € pro Person



BÜFETTS IM NOVEMBER / DEZEMBER

Christmas Party

AM TISCH SERVIERT

Kürbissuppe

VOM BÜFETT

Gefüllter Spießbraten

Gratiniertes Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Mozzarella
Wildragout

Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Kartoffelklöße und Reis

Rotkohl und eine bunte Gemüseauswahl

VEGAN / VEGETARISCH

Vegan: Gemüsecurry mit Früchten, knackigem Gemüse und Reis
Nudelpfanne mit getrockneten Tomaten, Zucchini, Oliven

Vegetarisch: Frische Paprika, gefüllt mit Frischkäsecreme

Hausgemachte Salate: Kraut-, Bohnen- und Gurkensalat, Blattsalate mit
Joghurtdressing / Vinaigrette

NACHTISCH

Quark-Mascarponecreme

Schokoladencreme

Eisvariationen

39,90 € pro Person



BÜFETTS IM NOVEMBER / DEZEMBER



Büfett „MEIN FEIERTAG“



VORWEG SERVIERT

Klare Hühnersuppe „Royal“ mit Einlage

WARME HAUPTGÄNGE

Rinderrouladen in Bratensoße dazu Salzkartoffeln und Apfelrotkohl
Schweinefiletbraten mit frischen Champignons dazu Bratkartoffeln und
Bohnen mit Speck und Zwiebeln
Hähnchenbrust mit Kroketten und Pfannengemüse
Gratiniertes Lachs- und Seelachsfilet in Kräutersoße

SALATE

Hausgemachte Variationen, zum Beispiel Krautsalat, Gurkensalat,
Bohnensalat, knackiger Blattsalat, ...

NACHTISCH

Stellen Sie sich **3 Desserts** aus unseren Vorschlägen zusammen:

Eisvariation
Crème Brûlée
Rote Grütze mit Vanillesoße
Panna Cotta mit Pfirsichsoße
Schokoladen- und Vanillepudding
Quark-Mascarpone-Creme mit Früchten
Mousse von weißer und dunkler Schokolade



48 € pro Person