

Buffet I

Crêpinette von der Räucherforelle
mit frischem Meerrettich & Kräutern

Tiroler Kräuterrauchschinken
mit Honigfeigen und Melone

Blattsalate mit 2erlei Dressing

Kleine Brotauswahl

Züricher Kalbsgeschnetzelttes
mit Steinpilzchampignons in feinem Rahm

Poulardenbrust auf Calvadosjus

dazu reichen wir

Käsespätzle – Kartoffelkroketten

frisches Marktgemüse

Schwarzwälder-Kirsch-Tiramisu

Frischer Fruchtsalat

p.P. 46,50 €

Buffet II

Duett von Südtiroler Speck
und
Schwarzwälder Rauchschinken
mit Melonensalsa

Blattsalate mit 2erlei Dressing

frisches Baguette

Rinderroastbeef im Ganzen gebraten
mit Madagaskarpfeffersoße
dazu Bratkartoffeln & Bohnengemüse
Zanderfilet auf Apfel-Lauch-Gemüse
dazu Butterkartoffeln
gratinierte Gnocchi
mit mildem Gorgonzola

Crème Brûlée
Mousse au chocolat

p.P. 53,50 €

Buffet III

Blattsalate mit Mozzarellakugeln

2erlei Dressing

Kürbis-Linsensalat

Melonen-Minz-Salat mit Feta

Spinatsalat

mit geröstetem Sesam

kleiner Brotkorb

Spießchen vom Schweinefilet

auf Grillgemüse

dazu Rosmarinkartoffeln & Kräuterbutter

Poularde

aus der Zitronen-Knoblauch-Marinade

im Ganzen gegrillt

dazu smokey BBQ-Sauce

und spicy Wedges mit sourcream

Limetten-Mascarponecreme

mit Beeren

Frischer Fruchtsalat

mit Vanilleparfait

p.P. 42,00 €

Buffet IV

Rote-Beete-Carpaccio
mit Meerrettichschmand und gerösteten Walnüssen

Frische Blattsalate
mit 2erlei Dressing

Frisches Laugenkonfekt

Tranchen von der Jungschweinelende
mit Rahmpfifferlingen
Rheingauer Rieslinghähnchen
dazu reichen wir
Kartoffelschupfnudeln – Kroketten
frisches Marktgemüse

Bayrisch Krem mit Früchten
Mousse au chocolat mit Fruchtmark

p.P. 45,50 €

Buffet V

Blattsalate
mit Mozzarellakugeln & 2erlei Dressing
griechischer Bauernsalat
mit Feta
Omas Kartoffelsalat

Krautsalat
mit Ananas
frisches Baguette

Hähnchenbrust auf Chili-Rahmsoupe
mit Tomate & Käse überbacken
dazu Kartoffelgratin
Kleine Schnitzel „Oma Tilly“
mit Paprikastreifen in Rahm
dazu pommes frites
Blattspinatlasagne

Erdbeertiramisu
Bayrische Schokoladenkrem
mit Eierlikör
p.P.38,50 €

Buffet Italia

Rucola mit Bresaola & Parmesanspähen

Caprese

Aromatome-Büffelmozzarella-Basilikum

Salmone Balsamico bianco

zartes Lachsfilet mariniert mit frischen Kräutern,

Gemüse und weißem Balsamico

Parmaschinken & Coppa

mit Melonensalsa

Piccata von Aubergine & Zucchini

mit Tomatendipp

Pollo tonnato

mit Kapernäpfeln

Ciabata & Baguette

Saltimbocca Romana

Zarte Fleischtaschen aus dem Kalbsrücken

gefüllt mit Parmaschinken und Salbei

dazu Gnocchi & Broccoli

Lachsfilet auf Blattspinat

dazu Petersilienkartoffeln

Tiramisu

Panna Cotta mit Fruchtmark

p.P.58,50 €

Schlemmerbuffet Pinocchio

Große Räucherfischvariation

mit Lachs-Forelle-Heilbutt-Makrele

dazu Meerrettichsahne, Honig-Senf-Tunke frisch geriebener Meerrettich

Garnelen-Mango-Cocktail

Rindercarpaccio auf Rucola mit Pinienkernen & Pesto

Lauwarmer gegrillter Spargel mit Parmesan

Schinkenauswahl „Europa“

Schwarzwälder Rauchschinken, Ardennenschinken

Parmaschinken-Serranoschinken mit Melonensalsa

Medaillons vom Kalbsrücken unter der Trüffel-Oliven-Tapenade

mit Kartoffelgratin

Lachsfilet auf gerahmtem Spinat mit Limonenbandnudeln

Schweinefilet im Schinkenmantel

mit Portweinrahmsauce & Bratkartoffeln

und Marktgemüseauswahl

Duett von Schokoladenmousse mit frischen Beeren

Panna Cotta mit Fruchtmark

marinierte Erdbeeren mit Vanille-Rahm-Eis

Käseauswahl vom Brett mit Trauben & Feigensenf

Brotkorb & Butter

p.P 75,00 €

Buffet Rustico

Blattsalat mit Sauerrahm

Schlonziger Kartoffelsalat

Rotkrautsalat mit Äpfeln

Rettichsalat

Hackfleischbällchen

Pfeffer-Chili-Beisser

Radieschen-Kräuter-Frischkäse

Käsewürfel mit Pickles & 2 Dips

Kleiner Brotkorb

Knuspriger Brauhausschinken mit Dunkelbiersoße

Brezenknödel & Sauerkraut

Backhendl mit Preiselbeeren

Spinatknödel

mit Rahmpilzen

Rote Beerengrütze mit Vanillesoße

Bayrische Vanillekrem mit Schokoladensoße

p.P. 39,00 €

Buffet X

Kartoffelsalat mit Speck
Rote Beete Salat mit Meerrettich
Weißkrautsalat mit Kümmel
Gurkensalat mit Dill Schmand
Blattsalate mit Joghurtdressing

Gegrillter Schweinekamm mit Butterkartoffeln
Semmelknödel mit Pilzrahmsauce
Gemüsegulasch aus Wurzelgemüse mit Spätzle

Grießflammeri mit Roter Grütze
Schokoladenpudding mit Vanillesauce
Handkäse mit Brot und Butter

p.P. 32,80 €

Buffet XI

Platte von Räucherlachs mit Meerrettich
Scheiben vom Roastbeef mit Sauce Remoulade
Luftgetrockneter Schinken mit Melone
Karottensalat mit Orange
Sellerie Salat mit Walnüssen
Mariniertes Grillgemüse mit Tomatenvinaigrette

Roastbeef im ganzen gebraten mit Jus
Gegrilltes Doraden Filet mit Kräuter-Olivenöl
Weißkohlroulade mit Rotkohl und Nüssen gefüllt
dazu reichen wir Rosmarinkartoffel, Basmatireis, Kroketten
Gemüse der Saison

Mousse Duett von weißer und dunkler Kuvertüre
Baileys Bayrische Creme
Obstsalat
Käsevariation mit Brot und Butter

p.P. 59,90

Buffet XII

Couscous Salat mit Falafel und Minze

Rote Beete mit Frischkäse gefüllt

Kichererbsen Salat mit Gurke und Paprika

Zucchini und Aubergine im Kräutermantel mit Tomaten Dip

Quiche von Feigen und Ziegenkäse

Mais Polenta mit Tomaten-Paprika-Ragout

Kürbisragout mit Rosinen-Basmatireis

Datteln mit Joghurtcreme

Baklava

p.P. 32,50 €

Buffet XIII

Nudelsalat mit Gemüse und Mayonnaise
Kartoffelsalat mit Speck und Gewürzgurke
Blattsalate mit zweierlei Dressing
Karottensalat mit Orangenfilet

Zucchini und Auberginen im Backteig
mit toskanischer Soße
Kleine Frikadellen sauer garniert

Putengeschnetztes mit Champignon in Rahm
dazu Basmatireis
Fischragout mit Spinat und Kartoffeln
Spätzle-Gemüse-Pfanne

Obstsalat
Rote Grütze in Vanillesoße

p. P. 37,90 €