

## Buffet 1

Fischplatte mit geräucherter Forelle und Lachs

Antipasti

Tomate/Mozzarella

Salatauswahl



Hähnchenbrustfilet mit Früchten und Sauce béarnaise  
Schweinefiletmedaillons mit gebratenen Champignons

Lummerschnitzel pikant überbacken

Burgunderbraten

gebratener Lachs auf Spinat

gefüllte, überbackene Champignons

Gemüseauswahl

Kartoffelgratin

Rosmarinkartoffeln

Fritürenauswahl



Dessertvariation in Minigläsern aus  
Nuss-Nougat-Baileys-Creme, Panna cotta  
und Mascarponecreme mit Schokosplittern

pro Pers. **€ 35,50**

## Buffet 2

Carpaccio

Fischplatte mit geräucherter Forelle und Lachs

Antipasti

Tomate/Mozzarella



Roastbeef im Ganzen gebraten mit Pfefferrahmsauce

Schweinefiletmedaillons mit gebratenen Champignons

Hähnchenbrustfilets mit Früchten und Sauce béarnaise

Zander auf Blattspinat

Mediterranes Gemüse (Zucchini, Paprika, Tomate)

Klassisches Gemüse (Brokkoli, Romanesco, Speckbohnen)

Reis

Fritürenauswahl



Dessertvariation in Minigläsern aus

Nuss-Nougat-Baileys-Creme, Panna cotta

und Mascarponecreme mit Schokosplittern

pro Pers. **€ 43,50**

## Buffet 3

Gulaschsuppe mit Brot



Spießbraten mit Zwiebeln  
und Champignons

Gepökelter Krustenbraten auf Kraut

Rinderschmorbraten

Klassische Gemüseauswahl

Kartoffelgratin

Bratkartoffeln

Kartoffelstampf

pro Pers. **€ 25,50**

## Buffet 4

Salatauswahl



Lachsfilet auf Blattspinat

Hähnchenbrustfilet in Pfefferrahmsauce

Lummerschnitzel mit Tomate/Zwiebel  
und Früchten überbacken

Mediterranes Gemüse

(Zucchini, Paprika, Tomate)

Bandnudeln mit Shrimpscreme,

Brokkoli und Cocktailtomaten

Spinatlasagne

Lasagne Bolognese



Dessertvariation in Minigläsern

pro Pers. **€ 34,50**

## *Buffet 5* (kalt)

Antipasti  
Tomate/Mozzarella  
Salatauswahl  
Kleine Lummerschnitzel  
Hackbällchen  
Geflügel-Gemüse-Spieße  
Kartoffelsalat  
Brot mit Kräuterbutter  
Gulaschsuppe

pro Pers. **€ 24,50**

## *Buffet 6* (kalt)

Verschiedene Spieße  
(Geflügel-Gemüse, Tomate-Mozzarella,  
Frikadellen)

Canapés  
(Lummerschnitzel, Lachs,  
Schinken, Käse)

Minigläser  
(Shrimpscocktail, Geflügelsalat,  
Waldorfsalat)



Dessertvariation in Minigläsern

pro Pers. **€ 26,50**

## *Menü Herbst*

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis



Gänsebraten

mit Rotkohl, Rosenkohl, Pommes Dauphine, Klößen und gefülltem Apfel



Warmer Kirschstreusel mit Vanilleeis

pro Pers. **€ 34,50**

## *Menü Winter*

Suppenzweierlei von Kürbis und Spinat



Geschmorte Hirschkalbskeule  
mit Wintergemüse und Serviettenknödeln



Spekulatius-Tiramisu

pro Pers. **€ 34,50**

## *Menü Frühjahr*

Vorspeiseteller mit Bruschetta, Tomate-Mozzarella, Salat mit Spargel und Gemüse



Spargelcremesuppe



Schweinefiletmedaillons & Burgunderbraten, dazu Gemüsegarntur & Pommes Dauphine



Dessertvariation in Minigläsern

pro Pers. **€ 37,50**

## *Menü Sommer*

Tomatencremesuppe



Bunter Salatteller mit gedünstetem Gemüse



Hähnchenbrustfilet in Kräutercreme mit Cockailtomaten und Bandnudeln



Vanilleeis mit Amarenakirschen und Schokosplittern

pro Pers. **€ 37,50**