

Buffetvorschlag II

Vorspeisen:

- Waldpilzcremesuppe
- Räucherfischvariationen
- Melonenschiffchen mit Knochenschinken
- Schinkenröllchen
- Hackbällchen
- Schnitzelchen
- Hähnchenvorderkeulchen
- Pikante Wurstplatte
- Eier in Remouladensoße
- Antipasti
- Tomate-Mozzarella mit Balsamico
- Verschiedene Salate mit Dressing
- Käseauswahl
- Brötchen, Brot
- Butter, Kräuterbutter

Hauptspeisen:

- Roastbeef „rosa“ gebraten, (frisch am Brett geschnitten)
- Gebackener Schinken in der Schwarte (frisch am Brett geschnitten)
- Klassisch geschmorter Rinderbraten
- Hähnchenbrust in Knusperpanade
- Schweinemedallions in Pfefferrahmsoße
- Geschnetzeltes vom Geflügel oder Schwein

Fisch:

- Lachsfilet in Dillrahmsoße
- Pangasiusröllchen an Zitronencremesoße

Beilagen:

- Kartoffelgratin
- Schmorkartöffelchen
- Spätzle
- Gemüseauswahl (Broccoli, Blumenkohl, Karotten)
- Gebratene Champignons in Knoblauch Dip

Dessert:

- Fruchtige Quarkspeise
- Herrencreme
- Joghurtcreme mit Erdbeersoße
- Bayrische Creme

Oder:

- Obstsalat mit Vanillesoße

Oder:

- Eisbuffet mit Show dazu heiße Kirschen

Buffet – Preis auf Anfrage

Auf Wunsch können die Buffets & Menüs auch variiert und die Zusammenstellung verändert werden.

Wir freuen uns, wenn sie unsere Kreativität fordern.
Sprechen Sie mit unserem Küchenleiter.