

Buffet 1

Kartoffelcremesuppe

* * *

Rustikaler Spießbraten mit Sauce Provencale

Baked Potatoes mit Sauerrahm

Verschiedene Salate

Kleines Käsebrett, Brötchen und Butter

* * *

frischer Obstsalat

EUR 25,00 pro Person

(Bei HP EUR 15,00 pro Person)

Buffet 2

Minestrone

* * *

Krustenbraten mit Paprikasauce

Bratkartoffeln

Verschiedene Salate

Kleines Käsebrett, Brötchen und Butter

* * *

Rote Grütze mit Vanillesauce

EUR 25,00 pro Person

(Bei HP EUR 15,00 pro Person)

Buffet 3

Cremesuppe von Gartenkresse

* * *

FORELLE AUS EIGENEM GEWÄSSER

frisch aus dem Räucherofen

mit Schwarzbrot, frischem Weißbrot,

Butter, Sahnemeerrettich und

Preiselbeersahne

* * *

Käseauswahl vom Brett

* * *

Sahnequark mit frischen Beeren

EUR 25,00 pro Person

(Bei HP EUR 15,00 pro Person)

Buffet 4

Pfifferlingcremesuppe

* * *

Graved Lachs, Räucherlachs, Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich und Honig-Dill-

Senfsauce

* * *

SAUERLÄNDER WILDRAGOUT

mit Waldpilzen, Apfelrotkohl und

Preiselbeerbirne

Semmelknödel oder hausgemachte

Spätzle

* * *

Rotweincreme

Orangensalat mit Pistazien

EUR 29,00 pro Person

(Bei HP EUR 19,00 pro Person)

Buffet 5

Hausgemachte Gulaschsuppe

* * *

Graved Lachs, Räucherlachs, Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich und Honig-Dill-

Senfsauce

* * *

OFENFRISCHE GRILLHAXE

mit Altbiersauce, Bayrisch Kraut

und Schnittlauchpüree mit gerösteten

Zwiebeln

* * *

Mascarponecreme mit Biskuit

Kirsch-Joghurtmousse

EUR 30,00 pro Person

(Bei HP EUR 20,00 pro Person)

Buffet 6

Kartoffelcremesuppe

* * *

Graved Lachs, Räucherlachs, Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich und Honig-Dill-

Senfsauce

* * *

Rustikaler Spießbraten mit Sauce Provencale

Baked Potatoes mit Sauerrahm

Verschiedene Salate

Brot, Brötchen und kleines Käsebrett

* * *

Rote Grütze mit Vanillesauce

und Honig-Zimtschnitte

EUR 30,00 pro Person

(Bei HP EUR 20,00 pro Person)

Buffet 7

Rinderkraftbrühe
mit Gemüseperlen und Markklößchen
* * *

Graved Lachs, Räucherlachs, Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich und Honig-Dill-
Senfsauce
* * *

Spanferkel mit Altbiersauce

Bratkartoffeln
Verschiedene Salate
Kleines Käsebrett, Brötchen und Butter
* * *
frischer Obstsalat und Schokoladencreme

EUR 32,00 pro Person
(Bei HP EUR 22,00 pro Person)

Buffet 8

Doppelte Rinderkraftbrühe
mit Kräuterpfannkuchenstreifen
und Sternchennudeln
* * *

Gefüllte Schweinelende

mit glacierten Apfelwürfeln in
Calvadosrahm
Grilltomaten und Bohnenbündchen
Pommes Williams
* * *
Mousse à la Chocolate von weißer
Kuvertüre
mit Pralinensauce und Brombeerkompott

EUR 28,00 pro Person
(Bei HP EUR 18,00 pro Person)

Buffet 9

Gänsepunsch mit altem Sherry
* * *

Geschmorte Gänsekeulen mit Orangensauce

Grünkohl
hausgemachte Kartoffelklöße
* * *

Honig-Zimtschnitte mit Pralinensauce

EUR 27,00 pro Person
(Bei HP 17,00 pro Person)

Buffet 10

Tomatencremesuppe
* * *

Graved Lachs, Räucherlachs, Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich und Honig-Dill-
Senfsauce
* * *

Gänsebrust mit Basilikumsauce

Apfelrotkohl
hausgemachte Kartoffelklöße
* * *

Marzipanmousse mit Sahnetupfern

EUR 34,00 pro Person
(Bei HP 24,00 pro Person)

Grillbuffet 1

deftige Kartoffelsuppe

** * **

Grillbuffet mit

*Pikanten Nackensteaks,
Puten-und Rindersteaks,
marinierter Schweinebauch,*

*Grillbratwürstchen, Lauchwürstchen,
verschiedene Grillsaucen*

*Ofenkartoffeln mit Sauerrahm, Wedges-
Kartoffeln,*

*Kartoffel- und Nudelsalat
frische Salate*

** * **

Käse vom Brett

Brot und Brötchen

** * **

Obstsalat mit Maraschino

EUR 25,00 pro Person

(Bei HP EUR 15,00 pro Person)

Grillbuffet 2

Italienische Gemüsesuppe

** * **

*Grillbuffet mit Pikanten Nackensteaks,
Puten-und Rindersteaks,
marinierter Schweinebauch, Lammfilet,
Grillwürstchen, Lauchwürstchen,
verschiedene Grillsaucen*

*Kartoffelgratin, Ofenkartoffeln mit
Sauerrahm,*

*Kartoffel- und Nudelsalat, frische Salate,
Antipasti*

** * **

Käse vom Brett

Brot und Brötchen mit Griebenschmalz

** * **

Rote Grütze mit Vanillesauce

EUR 30,00 pro Person

(Bei HP EUR 20,00 pro Person)