

**IHR „Anlass - Büfett“:**

**Warm:**

*Gerne servieren wir die Suppe Ihrer Wahl am Tisch*

**Vorspeisen:**

*Lecker angemachte Salate von Geflügel und Nudeln  
Hausgebeizter Lachs und Räucherfischplatte  
mit Senf-Dill Sauce und Sahnemeerrettich  
Frische Tomatenscheiben mit Mozzarella und Pesto  
Fein gebratene und eingelegte Gemüse und Pilze  
Frische Blatt- und Rohkostsalate mit zweierlei Dressings  
Landbrot, Minibrötchen und Landbutter*

*\*\*\**

**2 Hauptgänge Ihrer Wahl:**

*Zarte Lendchen vom Schwein mit frischen Champignons in Rahmsauce*

*\*\*\**

*Medaillons von Lachs und Zander in Zitronen-Pfeffersauce*

*\*\*\**

*Habichtswälder Wildschweinbraten mit Wacholdersauce und Preiselbeeren*

*\*\*\**

*Steaks von Rind und Schwein mit geschwenkten Pilzen und Sauce Béarnaise*

*\*\*\**

*Feine Streifen von der Truthahnbrust  
mit Gemüsestreifen und frischen Champignons in Kräuterrahmsauce*

*\*\*\**

*Medaillons von der Putenbrust mit einer fruchtigen Curry-Kokossauce*

*\*\*\**

*Auf Wunsch ein jahreszeitlich passendes vegetarisches Gericht*

*Buntes Marktgemüse & zwei Beilagen Ihrer Wahl:  
Kartoffelgratin, Kroketten, Röstitaler, Reis, Butterkartoffeln und Spätzle*

*\*\*\**

**Dessert- und Käsebüfett:**

*Süße Verführungen  
von Cremes, Mousse und Salat von frischen Früchten*

*Milde und kräftige Käsespezialitäten vom Brett*

*Preis pro Person  
€ 41,00 pro Person  
(ab 25 Personen)*

**Aufpreis für:**

*einen weiteren Hauptgang  
€ 4,50 pro Person*

*Eiscremes – zum Selber nehmen - mit leckeren Saucen  
€ 6,00 pro Person*