

## **Waldhotel Schäferberg – Büfett**

*Schaumsüppchen aus unserem Kräutergarten  
mit Streifen vom geräucherten Lachs  
(gerne servieren wir Ihnen die Suppe am Tisch)*

### **Vorspeisenbüfett:**

*Fischplatte  
mit gebeiztem Lachs und Forellenfilet  
Sahnemeerrettich & Senf-Dillsauce*

*Roastbeef rosa gebraten  
mit Remouladensauce*

*Roher Schinken mit Melone garniert*

*Gefüllte Eier „Harlekin“*

*Angemachte Salate von Shrimps, Geflügel und Nudeln*

*Frische Blatt- und Rohkostsalate  
mit verschiedenen Dressings*

*Brot- und Brötchensorten, Butter*

*\* \* \**

### **Hauptgänge:**

*Schweinefilet „Waldhotel Schäferberg“  
- vor Ihren Augen frisch aufgeschnitten -  
mit zartem Blattspinat im Blätterteigmantel gebacken  
Weinbrand-Pfeffersauce*

*Maispouardenbrust mit Kräutern gespickt in Chablis Sauce*

*Zanderfilet mit Zitronenbutter gebraten*

*Kartoffelgratin, bunte Nudeln, Salzkartoffeln  
und feines Marktgemüse*

*\* \* \**

### **Dessert- & Käsebüfett:**

*Zweierlei Mousse au chocolat  
Bayrisch Krem mit Kirschgrütze  
Milde und kräftige Käsespezialitäten vom Brett*

*Preis pro Person € 45,00  
(ab 25 Personen)*

*01/20*