

# BUFFETVORSCHLÄGE

## BUFFETVORSCHLAG 1

---

### Vorspeisen:

- Salatbuffet mit Joghurt und Balsamico Dressing
- Baguette Auswahl
- Carpaccio mit Rucola und gehobeltem Parmesan
- Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich

### Hauptspeisen:

- Rinderroastbeef rosa gebraten mit Kräuterkruste
- frisch aufgeschnitten, separate Gorgonzolasauce
- Lachsfilet auf frischem Blattspinat
- Kalbsbeinscheiben geschmort in Tomatenfond (Osso Bucco)
- Hähnchenbrust mit Oliven-Parmesanhaube
- Schweinelende rosa gebraten auf Pfeffersauce

### Beilagen:

Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, frisches Grillgemüse, Paprika Couscous, Butterspätzle, Krokette, Wedges mit Sour Cream

### Dessert:

- Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Vanillesauce
- Obstsalat mit frischer Minze

Preis p.P. 69,50 €

## BUFFETVORSCHLAG 2

---

### Vorspeisen:

- Salatbuffet mit Joghurt und Balsamico Dressing
- Baguette Auswahl
- Geräucherter Lachs mit Senf-Dill-Soße
- Tomate Mozzarella in Kugelform

### Hauptspeisen:

- Wildgulasch verfeinert mit Preiselbeeren
- Schweinenackensteaks „Rustikal“ mit Schmorzwiebeln
- Hähnchengeschnetzeltes in Kokos-Curry Soße
- Medium gebratene Rinderhüftsteaks (auf Wunsch mit Kräuterbutter oder Rosmarin Jus)

### Beilagen:

Duett aus Kartoffeln und Semmelklößen, Butterspätzle, Wildreismischung, Krokette, Rotkohl, Speckbohnen

### Dessert:

- Bayrisch Creme mit Frucht Soßen
- Mousse au Chocolat

Preis p.P. 55,50 €

## BUFFETVORSCHLAG 3

---

### Vorspeisen:

- Salatbuffet mit Joghurt und Balsamico Dressing
- Baguette Auswahl
- Tomate Mozzarella in Kugelform

### Hauptspeisen:

- Schweinefilet in wahlweise Pfefferrahmsoße oder dunkler Champignon Soße
- gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf Gemüse Couscous mit separater leichter Currysoße
- Rinderbraten in Portweinsoße

### Beilagen:

Butterspätzle, Wildreismischung, Krokette, Semmelknödeln, gemischtes Saisongemüse

### Dessert:

- Creme Brûlée
- Obstsalat mit frischer Minze

Preis p.P. 41,50 €

## BUFFETVORSCHLAG 4

---

### Vorspeisen:

- Salatbuffet mit Joghurt und Balsamico Dressing
- Baguette Auswahl
- Graved Lachs mit Senf Dill Soße

### Hauptspeisen:

- Schweinebraten in Weißbiersoße
- Hähnchengeschnetzeltes in Champignon-Weißweinsauce
- Rinderroulade „Hausfrauen Art“
- Gebratener Tilapia in Zitronen-Weißwein-Soße

### Beilagen:

Kartoffelklöße, Wedges/Krokette, Apfelrotkohl, Butterspätzle, Saisongemüse

### Dessert:

- Panna Cotta mit Himbeersauce
- Creme Brûlée

Preis p.P. 52,50 €

# BUFFETVORSCHLÄGE

## BUFFETVORSCHLAG 5

---

### Vorspeisen:

- Salatbuffet mit Joghurt und Balsamico Dressing
- Baguette Auswahl
- Geräucherter Lachs mit Senf-Dill-Soße

### Hauptspeisen:

- Wiener Schnitzel mit Jäger-, Zigeuner- und Pfeffersoße
- Hähnchenbrust „Mediterran“ überbacken mit Tomate und Mozzarella
- Züricher Geschnetzeltes

### Beilagen:

- Wedges/Kroketten, Butterspätzle, Saisongemüse, Wildreis Mischung

### Dessert:

- Mousse au Chocolat
- Panna cotta mit Himbeersauce

Preis p.P. 44,50 €

## SUPPENAUSWAHL

---

**Tomatencremesuppe** mit Croutons

### Klare Rinderkraftbrühe

mit Gemüse Julienne und Flädlestreifen

### Brokkoli-Kokos-Cremesuppe

Preis p.P. in der Suppenauswahl 4,50 €

## MITTERNACHTSSNACK

---

**Jausenbrett** mit verschiedenen

Käse- und Wurstsorten, Pfefferbeißer und Trauben angerichtet

### Gulaschsuppe „Ungarische Art“

mit Baguette Korb

**Currywursttopf** mit Baguette Korb

Preis p.P. im Mitternachtssnack 6,50 €

# BBQ-AUSWAHL

## VORSPEISEN & BEILAGEN

---

- Großes Salatbuffet mit: Gurkensalat, Möhrensalat, Kartoffelsalat, Nudelsalat, Krautsalat, Linsensalat, Bulgursalat
- Diverse Dips und Kräuterbutter
- Baguette (gemischt)
- Backkartoffeln mit Kräuterquark
- Grillgemüse
- Halloumi Natur mit Olivenöl und Gartenkräuter
- Champignons gegrillt mit Knoblauch

## BBQ 1

---

- Schweinenackensteaks
- Bratwurst
- Hähnchenbrust mit Sweet-Chili Marinade
- Argentinisches Hüftsteak

Preis p.P. 49,90 €  
Inkl. Vorspeisen & Beilagen

## BBQ 2

---

- Argentinisches Hüftsteak
- Schweinenackensteaks
- Hähnchenbrust mit Sweet-Chili Marinade
- Gegrillte White Tiger Garnelen mit Knoblauch und Chili
- Lachsfilet mit Zitronengras

Preis p.P. 59,90 €  
Inkl. Vorspeisen & Beilagen

## BBQ 3

---

- Argentinisches Rumpsteak
- Schweinenackensteaks
- Hähnchenbrust mit Sweet-Chili Marinade
- Gegrillte White Tiger Garnelen mit Knoblauch und Chili
- Lachsfilet mit Zitronengras
- Spare Ribs mit BBQ-Marinade karamellisiert

Preis p.P. 69,90 €  
Inkl. Vorspeisen & Beilagen