WINTERLICHES BUFFET I

Vorspeisen

Tafelspitz vom Kalb
Kräutersenf I Gewürzgurken I Möhren

Forellenfilets & Räucherlachs
Preiselbeeren I Meerrettichsauce

Geschmorte Tomaten
Büffelmozzarella I Cima di Rapa

Unsere Salatbar
Lollo Rosso I Feldsalat I Eisbergmix
Cherrytomaten I Salatgurke I Oliven I Croûtons I Parmesan
Balsamico I Vinaigrette

1 x Salat & 1 x Rohkostsalat nach Wahl siehe Salat-Optionen

Unsere Brotvielfalt & Toppings
Ciabatta I Focaccia I Bauernbrot I Malzbrot
gesalzene Fassbutter I mediterraner Käseaufstrich
Basilikumpesto I Curry-Dip I Guacamole

Warme Speisen

Kürbis-Ingwer-Süppchen
Geröstete Kürbiskerne

Geschmorte Entenkeulen
Rotkohl I Rosenkohl I Kartoffelklöße

Gebratenes Zanderfilet
Winterliches Gemüse I Kartoffelwürfel

Gemüse-Lasagne gratiniert mit Fetakäse
Zucchini I Tomate I Süßkartoffel

Desserts

Gefüllter Bratapfel
Vanillesauce

Spekulatius-Tiramisu
Kirschragout

pro Person 42,50

Salat-Optionen

- Schweizer Wurstsalat I Käse I Schinken
- Nudelsalat I Junglauch I getrocknete Tomaten
- Kartoffelsalat I Essig-Öl-Marinade
- Puntalettisalat I Meeresfrüchte I Salsa Verde
- Gegrillter Caesar Salad I Hähnchen I Croûtons
- Herzhafter Geflügelsalat I Paprika I Gewürzgurke
- Blumenkohlsalat I Sesam I Granatapfel
- Herzhaft scharfer Rindfleischsalat
- Karottensalat I Orangenfilets
- Gurkensalat I frischer Dill
- Tomatensalat I frischer Basilikum
- Champignon-Lauchsalat
- Bohnensalat I süß-sauer
- Weißkrautsalat

Unsere Buffets bieten wir ab 20 vollzahlenden Gästen an. Selbstverständlich verändern, erweitern oder variieren wir unsere Vorschläge nach Ihren Wünschen und Vorlieben und berücksichtigen die Wünsche von Vegetariern, Veganern und Allergikern.
Für die Kinder gilt folgende Regelung: von 0 bis 2 Jahren frei I von 3 bis 11 Jahren 25 Euro I ab 12 Jahre 100 % I Die Stand- und Garantiezeit beträgt 3 Stunden ab Buffeteröffnung.

WINTERLICHES BUFFET II

Vorspeisen

Roastbeef & Pastrami
Dijonsenf I Honiggurke I Chinakohl

Lachstatar & Crème fraîche
Dill I Gurke I Meerrettich

Mini Quiche & Tortilla Flammkuchen
Sour Cream I Kürbisragout

Unsere Salatbar
Lollo Rosso I Feldsalat I Eisbergmix I Cherrytomaten I Salatgurke
Oliven I Croûtons I Parmesan I Balsamico I Vinaigrette

1 x Salat & 1 x Rohkostsalat nach Wahl siehe Salat-Optionen

Unsere Brotvielfalt & Toppings
Ciabatta I Focaccia I Bauernbrot I Malzbrot
gesalzene Fassbutter I mediterraner Käseaufstrich
Basilikumpesto I Curry-Dip I Guacamole

Warme Speisen

Karotten-Ingwer-Suppe
Ziegenkäsecrumble

Geschmorte Entenkeulen
Rotkohl I Rosenkohl I Kartoffelklöße

Filet vom Apfelschwein
Speckmantel I Kartoffelgratin

Gebratenes Kabeljaufilet
Schwarzwurzel I Trüffel I Tagliatelle

Desserts

Boskoop-Bratapfel
Vanillesauce I Zucker I Zimt

Lebkuchen-Panna cotta
Glühwein-Birnenragout

Schokoladen Trifle
Orangenfilets

pro Person 45,90

Salat-Optionen

- Schweizer Wurstsalat I Käse I Schinken
- Nudelsalat I Junglauch I getrocknete Tomaten
- Kartoffelsalat I Essig-Öl-Marinade
- Puntalettisalat I Meeresfrüchte I Pilze I Salsa Verde
- Gegrillter Caesar Salad I Hähnchen I Croûtons
- Herzhafter Geflügelsalat I Paprika I Gewürzgurke
- Blumenkohlsalat I Sesam I Granatapfel
- Herzhaft scharfer Rindfleischsalat
- Karottensalat I Orangenfilets
- Gurkensalat I frischer Dill
- Tomatensalat I frischer Basilikum
- Champignon-Lauchsalat
- Bohnensalat I süß-sauer
- Weißkrautsalat

Unsere Buffets bieten wir ab 20 vollzahlenden Gästen an. Selbstverständlich verändern, erweitern oder variieren wir unsere Vorschläge nach Ihren Wünschen und Vorlieben und berücksichtigen die Wünsche von Vegetariern, Veganern und Allergikern.
Für die Kinder gilt folgende Regelung: von 0 bis 2 Jahren frei I von 3 bis 11 Jahren 25 Euro I ab 12 Jahre 100 % I Die Stand- und Garantiezeit beträgt 3 Stunden ab Buffeteröffnung.

WINTERLICHES BUFFET III

Vorspeisen

Geräucherte Gänse- & Entenbrust
Feldsalat I Walnuss I Cranberry

Geräucherte Forellenfilets
Rote Bete I Sahnemeerrettich

Winterliche Antipasti
Möhre I Pastinake I Rosenkohl I Blumenkohl

Unsere Salatbar
Lollo Rosso I Feldsalat I Eisbergmix I Cherrytomaten I Salatgurke
Oliven I Croûtons I Parmesan I Balsamico I Vinaigrette

1 x Salat & 1 x Rohkostsalat nach Wahl siehe Salat-Optionen

Unsere Brotvielfalt & Toppings
Ciabatta I Focaccia I Bauernbrot I Malzbrot
gesalzene Fassbutter I mediterraner Käseaufstrich
Basilikumpesto I Curry-Dip I Guacamole

Warme Speisen

Steckrübensüppchen
Speck-Croûtons

Geschmorte Gänsekeulen
Rotkohl I Rosenkohl I Kartoffelklöße

Wildragout
Reh & Hirsch I Preiselbeeren I Kartoffeln

Kabeljau & Lachs
Pastinaken-Möhrengemüse I Couscous

Desserts

Schokoladenmousse
Gewürz-Orange

Süße Versuchungen
Petit fours I Dessertschnittchen

Walnuss-Soufflé
Vanille & Schokoladensauce

Crème Brûlée
Himbeeren

pro Person 49,50

Salat- Optionen

- Schweizer Wurstsalat I Käse I Schinken
- Nudelsalat I Junglauch I getrocknete Tomaten
- Kartoffelsalat I Essig-Öl-Marinade
- Puntalettisalat I Meeresfrüchte I Pilze I Salsa Verde
- Gegrillter Caesar Salad I Hähnchen I Croûtons
- Herzhafter Geflügelsalat I Paprika I Gewürzgurke
- Blumenkohlsalat I Sesam I Granatapfel
- Herzhaft scharfer Rindfleischsalat
- Karottensalat I Orangenfilets
- Gurkensalat I frischer Dill
- Tomatensalat I frischer Basilikum
- Champignon-Lauchsalat
- Bohnensalat I süß-sauer
- Weißkrautsalat

Unsere Buffets bieten wir ab 20 vollzahlenden Gästen an. Selbstverständlich verändern, erweitern oder variieren wir unsere Vorschläge nach Ihren Wünschen und Vorlieben und berücksichtigen die Wünsche von Vegetariern, Veganern und Allergikern.
Für die Kinder gilt folgende Regelung: von 0 bis 2 Jahren frei I von 3 bis 11 Jahren 25 Euro I ab 12 Jahre 100 % I Die Stand- und Garantiezeit beträgt 3 Stunden ab Buffeteröffnung.

VEGETARISCH-WINTERLICHES BUFFET

Vorspeisen

Rote Bete Carpaccio
Walnüsse I Feldsalat I vegan

Gepickelter Butternut-Kürbis
Pflaume I Sesam I Friseé I vegan

Graved Lachs
Crepémantel I Chinakohl I Salatherzen

Rosenkohl-Pomelo-Salat
Fetakäse

Unsere Salatbar
Lollo Rosso I Feldsalat I Eisbergmix I Cherrytomaten I Salatgurke
Oliven I Croûtons I Parmesan I Balsamico I Vinaigrette

1 x Salat & 1 x Rohkostsalat nach Wahl siehe Salat-Optionen

Unsere Brotvielfalt & Toppings
Ciabatta I Focaccia I Bauernbrot I Malzbrot
gesalzene Fassbutter I mediterraner Käseaufstrich I Basilikumpesto I Curry-Dip
Guacamole I Feuriger Bohnenaufstrich (vegan)

Warme Speisen

Karotten-Ingwer-Suppe
Mandeln I Haferschmand I Schnittlauch I vegan

Weihnachtlicher Linsenbraten
Apfel-Rotkohl I Jus I vegan

Shepherd´s Pie
Süßkartoffeln I Nüsse I vegan

Wirsing-Roulade
Karotte I Sellerie I Pilzragout

Variation aus See & Meer
Spitzkohl I Vanille

Beilagen
Kartoffelklöße I vegan
Cremige Maispolenta I vegan
Tagliatelle

Desserts

Kokos-Tapiokapudding
Kirschen I vegan

Duett vom Mousse au chocolat
Pistazien I Spekulatius I vegan

Kaiserschmarrn
Portweinbirnen I Zimt I Zucker

pro Person 48,60

Salat-Optionen

- Nudelsalat I Junglauch I getrocknete Tomaten
- Kartoffelsalat I Essig-Öl-Marinade
- Asiatischer Glasnudelsalat I Weckglas
- Dresdner Eiersalat I Schnittlauch
- Blumenkohlsalat I Sesam I Granatapfel
- Bohnensalat I süß-sauer
- Weißkrautsalat
- Karottensalat I Orangenfilets
- Gurkensalat I frischer Dill
- Tomatensalat I frischer Basilikum
- Champignon - Lauchsalat

Unsere Buffets bieten wir ab 20 vollzahlenden Gästen an. Selbstverständlich verändern, erweitern oder variieren wir unsere Vorschläge nach Ihren Wünschen und Vorlieben und berücksichtigen die Wünsche von Allergikern.
Für die Kinder gilt folgende Regelung: von 0 bis 2 Jahren frei I von 3 bis 11 Jahren 25 Euro I ab 12 Jahre 100 % I Die Stand- und Garantiezeit beträgt 3 Stunden ab Buffeteröffnung.