



Büfets

Kalt- Warmes Büfett (ab 50 Personen)

Fischspezialitäten

Gravedlachs mit Sahnemeerrettich,
Räucheraal frisch aus der Räuchertonne,
Shrimps, Riesengarnelen,
wacholdergeräucherte Forellenfilets

Kalte Fleischspezialitäten

Entenbrustfilet, fein garniert
rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße
Katenschinken mit Melone, Schinkenröllchen mit Spargel

Käse

verschiedene Käsesorten vom Brett, dazu ofenfrisches Brot
Partysonnen, Schmalz, Butter und Kräuterbutter

Salate und Fingerfood

Rohkostsalatplatte mit Dressings
Strauchtomaten mit Mozzarellakäse
Gefüllte Eier und Tomaten
Gebakener Fetakäse,
Anti Pasti



Büfets

Warme Speisen

Suppe nach Wahl (am Tisch serviert)

Hirschrückenmedaillons mit gefüllten Birnenhälften
Schweinefiletmedaillons im Speckmantel, gefüllte Putenrouladen
Lachsfilet in Gorgonzolasoße

Salzkartoffeln, Kroketten
PfefferrahmsöÙe, Sauce- Hollandaise
Kaisergemüse

Dessert

Eisvariationen mit frischen Obstsalat und Sahne
Mousse au Chocolat mit VanillesöÙe, Kokosmousse, Warmer Apfelstrudel

pro Person 39,00 Euro

Informationen zu kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen, bitte sprechen Sie uns an.

Sämtliche Preise einschließlich MwSt. und Bedienung
Restaurant wochentags ab 17.30 Uhr geöffnet
oder auf Anmeldung

Restaurant Sonn- und feiertags von 11.30 Uhr – 13.30 Uhr und ab 17.30 Uhr geöffnet

Gültig ab Januar 2019