

Suppen

- Geflügelkraftbrühe mit Gemüseeinlage / Eierstich pro Person € 3,00
- Waldpilzsuppe pro Person € 3,00
- französische Zwiebelsuppe mit Croutons pro Person € 3,00
- Tomatensuppe mit Reis und Sahnahaube pro Person € 3,00
- Champignoncremesuppe pro Person € 3,00
- Soljanka mit Zitrone und saurer Sahne pro Person € 3,00
- Kräuterkäsesuppe mit feinem Lauch pro Person € 3,00
- Broccolisuppe pro Person € 3,00

Bratenplatte 1

- gebackene Schweinekeule, Sauerkraut, Gemüseplatte pro Person € 10,00

Bratenplatte 2

- 3 Sorten Fleisch nach Wahl (Rind, Schwein, Kasseler, Pute) Rahmsouße, bunte Gemüseplatte, Apfelrotkohl pro Person € 13,00

Bratenplatte 3

- 2 Sorten Fleisch nach Wahl, und 1 Sorte Wild (Hirsch, Wildschwein) Rahmsouße, bunte Gemüseplatte, Apfelrotkohl und Mischpilze pro Person € 15,00

weitere Hauptgerichte

- Schinkenkrustenbraten mit Rahmsauce, Marktgemüse in Butter geschwenkt pro Person € 10,00
- Burgunder-Schinken mit Rahmsauce, Marktgemüse in Butter geschwenkt, Rotkohl pro Person € 10,00
- Medaillon platte, Rinderfilet, Schweinefilet, Putenbrustfilet mit Champignonrahmsauce, Marktgemüse in Butter geschwenkt pro Person € 19,00
- Gänsebrust mit Rahmsauce, Rot-, - und Rosenkohl pro Person € 14,50
- Entenbrustfilet mit Orangensauce, Rotkohl, Rosenkohl pro Person € 14,50
- Hirschkeule mit Waldpilzrahmsauce, Rotkohl und Rosenkohl, Birnen mit Preiselbeeren pro Person € 14,00

zu den Hauptgängen reichen wir wahlweise 3 Beilagen

Kartoffelklöße, Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten, Pommes frites, Reis, Eierspätzle

Dessert

- Zitronencreme 2,50 €
- Mokka-creme 2,50 €
- Rote Grütze mit Vanillesauce 2,00 €
- Mousse au Chocolat 3,00 €
- Creme Brûlée 3,00 €

Büffet „ Rustikal “: 18,00 € pro Person (ab 15 Personen)

Kaltes Büffet

- Hackfleischbällchen, - gemischte Aufschnittplatte
- 3 Salate nach Wahl: Rohkostsalate, Kartoffelsalat, Nudelsalat, Waldorfsalat, Geflügelsalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Eiersalat
- bunte Käsetafel, - gefüllte Eier, - Zwiebelmetttraube, - Räucherfisch
- 1 Dessert nach Wahl: Bayrisch Crème, diverse Mousses, Rote Grütze, Obstsalat

Warmes Büffet

- Schweinekrusten braten auf Gemüse und Kassler braten auf Sauerkraut

Bunte Brotauswahl, Buttertraube

Wir bieten Ihnen kalte und warme Buffets, rustikal oder für gehobene Ansprüche ab 15 Personen und ab 18,00 Euro pro Person auch individuell zusammengestellt.

Kaltes Büffet

- Räucherfischplatte
- Matjesröllchen auf Apfelringen
- Rollmops
- Krabbencocktail
- Tomate Mozzarella
- Schinken-Spargelröllchen
- Bratenaufschnitt
- Hackfleischbällchen
- Mett-Igel mit Zwiebeln und frischen Kräutern
- Hähnchenschenkel
- gemischte Schinkenplatte, Salami, Pastete, Bratenaufschnitt
- Rohkostsalate, Kartoffelsalat, Nudelsalat, Waldorfsalat, Geflügelsalat, Thunfischsalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Eiersalat
- Bunte Käsetafel
- gefüllte Eier
- Desserts: Bayrisch Crème, diverse Mousses, Creme Brulee, Rote Grütze, Obstsalat, frisches Obst

Warmes Büffet

- Schweinekrustenbraten
- Kräuternackenbraten
- Schweinefilepfanne mit frischen Champignons
- Kassler braten
- Zwiebel-Schnitzel-Pfanne
- Wild
- Hackfleischbällchen im Speckmantel in Senfsauce
- Putenbrust an einer Curry-Früchte-Sauce

Beilagen:

- Kartoffelklöße, Spätzle, Petersilienkartoffeln, Bratkartoffeln, Majoran Kartoffeln, Kartoffelgratin, Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung
- Gemüse, nach Saison
- Salate, nach Saison

Bunte Brotauswahl, Partybrötchen, Buttertraube

Dieses ist nur ein kleiner Auszug unseres Programms. Jeder Anlass ist einzigartig, deswegen ist ein persönliches Gespräch unumgänglich. Lassen Sie sich individuell und unverbindlich beraten!