

Der Klassiker

Vorspeisen

Räucherlachs an Senf-Dill-Sauce
Forellenfilet an Meerrettichsahne
Melone mit Schwarzwälder Schinken
Ananas gefüllt mit Geflügelsalat
Roastbeef mit Essiggemüse
Pastetenauswahl mit Sauce Cumberland
Tomaten- Mozzarellaspießchen mit Basilikum
Gefüllte Eier und Schinkenröllchen mit Spargel (Saison)
Marktfrische Salate mit zweierlei Saucen
Partygebäck, Knusperstangen, Baguette und Salzbutter

Hauptgänge

Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit frischen Champignons
Rinderfiletspitzen a la „Stroganof“
Zanderfilet an Safranschaum
Lammhaxe an Rosmarinjus
Rosa gebratenes Roastbeef mit Kräuter-Pinienkruste dazu Sauce Bearnaise
Poulardenbrüstchen an Curryrahm
Tafelspitz an Meerrettichsauce oder Grüner Sauce
Schweinefilet im Pilzmantel am Stück dazu Sherryrahm
Kapdorschfilet auf Gemüsestreifen an Estragon-Tomatensauce
Schweinefiletspitzen an Austernpilzrahm
Wählen Sie die passenden Beilagen:
Spätzle, Basmatireis, Gemüse der Saison, Bandnudeln, Rahmwirsing, Leipziger Allerlei,
Semmelknödeln, Schupfnudeln, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelstampf,
Bamberger Hörnchen, Broccoli- Kartoffelgratin

Dessert

Obstsalat mit Kirschwasser (Für Kinder ohne Alkohol)
Weißes und schwarzes Schokomousse mit Fruchtsauce
Schwarzwälder Kirschdessert im Glas
Quark-Vanillecreme mit Trauben
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
Schokoladenpudding mit Vanillesauce
Milchreisschaum auf Früchten
Welfenspeise (Vanillecreme mit Weinschaum)

Preise / Anmerkung:

Bei sämtlichen Buffets sind alle Vorspeisen inclusive!
ab 30 Personen = Wahl von 2 Hauptgängen und 2 Nachspeisen pro Person 31,50
ab 60 Personen = Wahl von 3 Hauptgängen und 3 Nachspeisen pro Person 30,50
ab 120 Personen = Wahl von 4 Hauptgängen und 4 Nachspeisen pro Person 28,50