

Winterzauber

ab 80 Personen



Frisch aus dem Meer

- Eingelegte Garnelen auf essbarem Löffelchen
- Marinierter Saibling mit frischer Kresse
- Gebeizte Lachsforelle mit Sahnemeerrettich

Kalter Buffetteil

- Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken
- Zartes Rinderfiletcarpaccio
- Gänseleberpastete
- Gepökelte Ochsenbrust mit Meerrettichsahne
- Zart rosa gebratenes Roastbeef mit Kräuterremoulade

Warmer Buffetteil

- Braun gebratene Gänsebrust mit Apfelstücken und Pflaumenjus
- Gebratener Zander auf Lauchgemüse mit Rieslingsauce
- Rehkeule mit Preiselbeer-Rahmsauce
- Boullionkartoffeln mit Gemüsestreifen
- Österreichische Serviettenknödel
- Kartoffelpralinen mit frischen Kräutern
- Kürbis-Gnocchi in Gorgonzolasauce
- Princessböhnchen im Speckmantel
- Geschmorte Waldpilze in Schmand

Salatbuffet

- Frischer Waldorfsalat mit Mandarinen und Nüssen
- Bohnensalat mit gehackten Zwiebeln
- Feldsalat mit zarten Entenbruststreifen und feinem Orangendressing
- Wirsing-Kürbis-Salat

Dessert

- Zimt-Kirschen Tiramisu
- Bratapfel, gefüllt mit Marzipan und Rosinen
- Kirsch-Traum mit Quark und Blütenhonig

Brot und Butter

- Ofenfrische Brot- und Brötchensorten im Korb mit Butter und Kräuterbutter