

Buffet "RUSTIKA"

*Bayrischer Rettichsalat
Lauch-Eiersalat
Selleriesalat „Alte Herren“
Rote Beete-Salat
Krautsalat
Elsässer Bohnensalat*

*

*Brauerklößchen in Pilzrahm
Hähnchenkeulen auf Paprika-Maisgemüse
Kleine Schnitzelchen mit Kräuterchampignons
Krustenbraten mit Schwarzbiersauce
Fingerhaxen mit Pfefferzwiebeln*

*

*Bratkartoffeln
Herzoginkartoffeln
Spätzle
Kaisergemüse
Speckkraut*

*

*Vanillecrème mit frischen Früchten
Mandel-Schokocrème*

€ 22,75 pro Person

„Fürstenbuffet“

*Ananas Lauchsalat
Tomate Mozzarella
Verschiedene Blattsalate
Bauernsalat mit Schafskäse
Venezianische Eier
Schinkenplatte
Apfel-Gurkensalat*

*

*Schweinemedallions mit frischen Champignons und Käse überbacken
Putenmedallions auf Früchtecurry
Zanderfilet in der Kräuterhülle auf Lauchgemüse
Krustenbraten in Schwarzbier-Pilzsauce
Gefüllter Schweinerücken mit Pflaumen und Äpfeln
dazu Rotweinsauce*

*

*Semmelklöße
Basmatireis
Herzoginkartoffeln
Speckböhnchen
Rotkohl*

*

*Mousse au chocolat, Orangensalat
Zimtcrème mit gerösteten Mandeln*

€ 27,85 pro Person

„Grafenbuffet“

*Hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich
Wachholdergeräucherte Forellenfilets
Crevettencocktail in der Tomate
Spanischer Schinken
Tomate Mozzarella
Griechischer Bauernsalat*

*

*Gefüllte Putenmedaillons á la Pesto
auf Apfel-Currysauce
Schweinefilet auf Champignon-Lauchgemüse
Welsfilet in der Kartoffelkruste mit Tomaten-Kräutercrevetten
Hirschbraten in Rotweinsauce
Entenbrust in Orangen-Oreganosauce*

*

*Rotkohl im Apfel
Bohnenbündchen
Romanesco in Mandelrahm
Zucchini-Tomatenrisotto
Semmelknödel
Herzoginkartoffeln*

*

*Orangencrème in der Frucht
Mousse au chocolat mit Walnüssen*

€ 36,95 pro Person