



Buffets für die Vorweihnachts- und Adventszeit 2019

Vorschlag 1:

*Flugentenbrust in Orangensoße
Hirschgulasch mit frischen Champignons
Mini-Klöße und Spätzle
Gemüsemix mit Rahmwirsing
Frische Salatauswahl
Himbeer- Mascarpone Dessert
Lebkuchen- Mousse*
Preis ab 20 Pers. 22,50 €

Vorschlag 2:

Gebratener Butterfisch,
Schwenkartoffeln
Hähnchenfilet auf Wokgemüse
und Reis an süßsauer Sauce
Frische Rohkostsalate
Preis ab 20 Pers. 17,00€



Vorschlag 3:

*Wildschweingulasch in Pfifferlingsoße
Rinderbraten mit Dörrobst
Röstkartoffeln u. Schupfnudeln
Rosenkohl u. Rotkohl
Endiviensalat*
Preis ab 20 Pers. 20,00 €



Vorschlag 4:

*Kürbissüppchen mit Ciabatta
Kalbsschnitzel-Piccata an Tomatensauce mit Bandnudeln
Geschmorte Gänsekeule mit hausgemachten Serviettenknödeln
Rotkohl und Zucchinigemüse*
Preis ab 20 Pers. 20,50 € Pro Pers.
Natürlich können Sie auch aus unserem aktuellen Flyer auswählen!