

Klassisches Festbuffet 1

Bitte wählen Sie eine Suppe

„die Klassiker aus dem Suppentopf“

Cremige Tomaten-Basilikumsuppe mit Mozzarella

Gurken-Joghurtkaltschale mit Dill verfeinert

Rotes Paprikarahmsüppchen mit Kräutern de Provence

Bitte wählen Sie 4 Vorspeisen

„Früher schon gut“

Salatvariation aus dem Garten von Rohkost und Blattsalaten mit Croutons und zweierlei Dressings

Babymozzarella mit jungen Kirschtomaten im Duett gespickt mit Balsamicocreame

Fein gewolfter Zwiebelmatt zum Schweinchen geformt mit saurem Gemüse

Feine Käsewürfel mit Trauben am Spieß drapiert

Deftige Schinkenspezialitäten aus geräucherten und gekochten Schinken

Bunter Pastasalat mit Paprikaraute, Gewürzgurke und frischen Kräutern

Pikanter Hausmacherkartoffelsalat mit Schnittlauchröllchen, Gewürzgurken- und Apfelwürfel

Dazu reichen wir eine reichhaltige Brot- und Baguetteauswahl mit Butter

Bitte wählen Sie 3 Hauptgerichte

Gebratene Hausmacherboulette auf cremigen Waldchampignons mit glacierten

Möhren und gebutterten Kartoffeln

Panierte Schweinelachsschnitzelchen mit Marktgemüse der Saison und Petersilienkartoffeln

Gebratenes Welsfilet auf Weißwein-Dillsoße mit Kaisergemüse und Kräuterreis

Gebackene Hühnerkeule auf feinem Chili-Erbsenragout und Kartoffelkroketten

Bunter Nudel-Schinkenauflauf aus dem Ofen mit würzigem Käse gratiniert

Bitte wählen Sie ein Dessert

Cremiger Milchreis mit Kirschragout

Vanillepudding mit Schokoladensoße

Cremiger Milchgrieß mit Beerengrütze

Schokoladenpudding mit Vanillesoße

