

Herbst/Winter Büffet 2017

*Geräuchertes von Forelle und Lachs mit Sahnemeerrettich,
Pochierter, irischer Wildwasserlachs, Lachstatar,
Cocktail von Eismeershrimps, gegrillte Gambas "Provencale",
Tafelspitz Carpaccio mit Meerrettichcreme und Dörrobst,
Rosa gebratene Entenbrust mit Waldorfsalat,
Wildpastete mit Mango Chutney
Knackiger Feldsalat mit gerösteten Speck- und Weißbrotwürfeln,
Frische Salate der Jahreszeit,
Baguette, Brotauswahl und Landbutter*

*Roastbeef und Schweinefilet am Stück gebraten, live tranchiert mit
bunter Pfeffersoße, rahmigen Pfifferlingen, Semmelknödeln
und Rosmarinkartoffeln*

*Pikantes Hirschahnefleisch in Wacholdersoße mit Waldpilzen,
Eierspätzle und Preiselbeeren,
Gemüse der Jahreszeit*

*Gerne auch Fisch, Lamm, Geflügel, Gans oder Ente
Wir verwirklichen Ihre Vorstellungen!*

*Eisbombe mit heißen Himbeeren, Elisen Lebkuchenmousse,
Schwarzwälder Kirschtorte im Glas,
Grütze von Apfel und Pflaume mit Calvadosschaum,
Zwetschgendatschi mit Butterstreusel und Zimtsahne,
Hessische Schmadcreme mit Stachelbeeren und gerösteten Mandeln
Vanillekipferl Parfait im Sauerkirschspiegel, zart schmelzendes Schokoküchle,
Beerensorbet im Töpfchen mit Himbeergeist,
Käse vom Brett mit Feigensenf und Brotauswahl*

p. P. 38,00 €

mit Suppe nach Wahl p.P. 41,50 €

Büffet ab 50 Personen