

Menüvorschläge Hauptgang Buffet

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

Buffet mit:

Hausgemachte Fleischbällchen in fruchtiger
Currysoße
Maishähnchenbrust mit Salbeijus
Vegetarische Gemüselasagne
Wildreis
Kartoffelgratin
3-er lei Gemüse

3-erlei Dessertspezialitäten im Glas auf
Buffet serviert

Tafelspitzbrühe mit Kräuterflädle

Buffet mit:

Rinder- oder Kabsbraten in Burgundersoße
Rotbarsch in Weissweinssoße
Gemüsecurry (vegan)
Kartoffelgratin
Wildreis
3-er lei Gemüse der Saison

Mousse au chocolat mit Beeren im Glas
serviert

Menüvorschläge Hauptgang Buffet

Antipasti mit schwarzwälder Schinken &
Grissini

Buffet mit:

Roastbeef
Lachsfilet
Schweinefilet mit Champignonrahmsoße

Spätzle
Kartoffelgratin
3-erlei Gemüse

3-erlei Dessertspezialitäten im Glas auf
Buffet serviert



Menüvorschläge

Hausgemachte Gemüseterrine mit kleinem Salatbouquet

Geschmorte Rinderbäckchen mit Orange und Rosmarin aromatisiert, dazu getrüffeltes Kartoffelpüree und Brokkoli

Lauwarmer Schokokuchen auf Beerenragout



Menüvorschläge

KLASSIK

Kleiner Beilagensalat
mit Kernen

Tafelspitzbrühe mit
Flädle

Schweinefiletmedaillons
mit Champignonsoße,
frischen Spätzle und
saisonaem Gemüse

Mousse au chocolat mit
frischen Beeren

MEDITERRAN

Hausgemachte Antipasti
mit Grissini und
schwarzwälder
Schinken

Tomatencremesuppe mit
Ginsahne

Maishähnchenbrust mit
Salbei auf
Wurzelgemüse &
Tagliatelle

Kirschcreme mit
Amaretonote

INTERNATIONAL

Vitello Tonato (zartes
Kalbsfleisch mit Thunfischsoße und
Kapern)

Rote-Curry-Kokos Suppe
mit Gemüsestreifen

Geschmorte Lammkeule
mit Rosmarinkartoffeln
& feinem Ratatouille

Hausgemachtes
Tiramisu

Menüvorschläge

SPARGELMENÜ

Spargelcremesuppe

Spargelsalat mit Himbeermarinade (wahlweise mit Shrimps)

Portion Stangenspargel mit zweierlei Schinken,
Sauce Hollondaise & kleinen Kartoffeln

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis