

Buffetvorschlag – „Rustikal“ Ab 20 Personen

Spanferkelteile geschnitten

Minihaxen

Mini Blut-, Leber-, Bratwurst & Wellfleisch

Krustenschinken geschnitten

Sauerkraut

Brot

Brötchen

Wurstbaum

Hackepeter garniert

Käseplatte mit Buttergarnitur



Buffetvorschlag „kaltes Buffet“ Ab 10 Personen

Gemischte Platte

Hackepeter garniert

Käseplatte

Fischplatte

Rustikale Platte

Butter

Brot

Brötchen

Rindfleisch- und Geflügelsalat garniert



Buffetvorschlag – „Jagdglück“ Ab 10 Personen

Salatpatte mit Dressing

Wildbraten mit Soße

Rotkraut

Rosenkohl

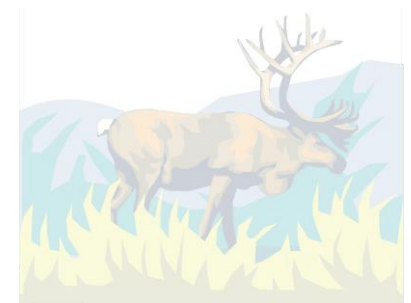
Rahmchampignons

Klöße

Kartoffeln

Carpaccio vom Weiderind

Dessert



Buffetvorschlag „Entenjagd“

Ab 10 Personen

Salatplatte mit Dressing

Gebratene Entenbrust mit Soße

Rotkraut/Rosenkohl

Rahmchampignons

Klöße

Bandnudeln

Dessert



Buffetvorschlag- „Land, Wasser, Luft“

Ab 15 Personen

Schweinemedallions gratiniert mit

Schinken & Käse

Lachsfilet auf Blattspinat

Entenbrustfilet mit Soße

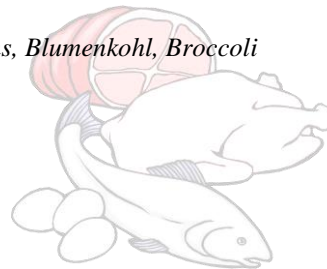
Kartoffelgratin

Bandnudeln

Rosmarinkartoffeln

Rahmchampignons, Blumenkohl, Broccoli

Desserts



Buffetvorschlag – „Fingerfood“ (Kalte Speisen)

Ab 10 Personen

Belegte Baguetteschnitzchen

*Mini-Schnitzel von Schweinerücken oder Pute
auf Pumpernickel*

Mini Beefsteak auf Kartoffelsalat im Weck-Glas

Gefüllte Tramezzini Röllchen mit Räucherlachs

Käse-Obst Spieße / Tomate-Mozzarella Spieße

Gefüllte Kartoffelschiffchen mit Frischkäse

Dessert



Buffetvorschlag „Schlemmermenü“

ab 20 Personen

Entenbrustfilet

Lachssteak „Helena“

Kalbsrostbraten mit Soße

Rotkraut

Rahmchampignons

Schwarzwurzel oder Rosenkohl

Klöße

Kaartoffelgratin

Bandnudeln

Desserts

***Salatplatte mit Dressing oder Orangen-
Carpaccio***

