



BUFFETANGEBOT AB 25 PERSONEN

VORSPEISEN

*Rosa gebratenes Roastbeef dünn
aufgeschnitten hausgemachter
Remouladensauce*

*Tranchen von der Putenbrust mit
Thunfischsauce und Kapern*

*Geräucherter Lachs mit Meerrettich und Senf-
Honigcreme*

*Kleine Schweineschnitzel und Hackbällchen
mit Senfcreme und saurem Gemüse*

Bierbrot, Butter und Griebenschmalz

SALATE

*Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven, und
Fetakäse*

*Salat von Strauchtomaten und
Mozzarellakugeln mit Pesto-Vinaigrette im
Weckglas*

Badischer Pellkartoffelsalat

*Frische Blattsalate mit Vinaigrette und
Joghurtdressing*

*Deftiger Wurst-Käsesalat mit Zwiebeln und
Gewürzgurke*

HAUPTGÄNGE

Vorschlag I

*Deftiger Schweinebraten mit Craftbeer-Sauce
Geschnetzeltes von der Pute in
Champignonrahm*

*Butterspätzle, frisches Marktgemüse
Cremige Schupfnudelpfanne mit Spinat und
Tomaten*

Vorschlag II

*Deftiges Rindergulasch mit Salzkartoffeln
Seelachsfilet auf Blattspinat und
Kartoffelgratin*

*Cremige Schupfnudelpfanne mit Spinat und
Tomaten*

DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesauce

Quark-Vanille-Mousse

*Auswahl an verschiedene Hart- und
Weichkäsen mit Trauben und Oliven*