

Büffet 1

*

- *Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
- *Bratenplatte vom Kalbs & Rindfleisch
- *Zart geräucherte Putenbrust, Ananas, Mango und Currydipp
 - *Tomatensalat mit Mozzarella
- *Luftgeräucherter Schinken mit Honigmelone
- *Marinierte Garnelen mit Meeresfrüchte und Limette
- *Gemischte Blattsalate mit Vinaigrette & Joghurtdressing
 - *Fünferlei Rohkostsalate der Saison
 - *Knuspriges Baguette & Partybrötchen

Warmes

**

- *Schweinemedalions mit Waldpilzen, Butterspätzle, gemischtem Reis und buntem Gemüse
oder (Butterspätzle, Gemüse und Kartoffelgraten)
- *Medaillons vom Jungschwein an Apfel – Calvados - Sößle
- *Seeteufelmedalions in Krebskösschen mit buntem Gemüse und Reis

Dessert

- *Frischer Obstsalat
- *Vanillecreme mit Beersauce
- oder** Warmer Apfelstrudel an Vanillesauce mit Vanilleeis und Schlagobers

Preis EUR 43,90 € inkl. MwSt.

Büffet 2

*

- *Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
- *Kalbsbratenplatte mit Essiggemüse
- *Zartgeräucherte Putenbrust, Ananas und Currydipp
- *Garnelensalat mit Avocado und Limette
- *Schinkenplatte mit rohem & gekochtem Schinken
- *Gemischte Blattsalate mit Vinaigrette
- *Fünferlei Rohkost Salate der Saison
- *Knuspriges Baguette

Warmes

**

Schweinegeschnetztes „Züricher Art „ mit Champignons
im Rahm gebunden dazu Spätzle **oder** Reis
oder (Spätzle, Gemüse und Kartoffelgratin)

*Rindfleischragout in Burgundersauce, Mandelbrokkoli und Spätzle

Dessert

- *Frischer exotischer Obstsalat
- *Vanilleiscreme mit Beerensauce

Preis EUR 42,90€ / Person (inkl. Mwst.)

Büffet 3

*

- *Mediterranes, eingelegtes Gemüse, pikant und aromatisch
 - *Garnelensalat mit Avocado und Limette
 - *Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum
 - *Luftgetrockneter Schinken mit Melone
 - *Zartgeräucherte Putenbrust, Ananas und Currydipp
- *Verschieden Blattsalate, Balsamico Dressing, Vinaigrette
 - *Knuspriges Baguette und Partybrötchen

Warmes

**

- *gefüllte Schweinelenden mit Salbei , Steinpilze oder Champignons im Rahmsoupe gebunden, dazu Butterspätzle, Gemüse und Kartoffelgraten

- *Zanderfilet mit Petersiliekartoffeln und frische Gemüse

Dessert

- *frischer Obstsalat
- *Vanilleeiscreme mit Beersauce

Preis EUR 41,90 € / Person (inkl. Mwst.)

Büffet 4

*

- *Salat mit Meeresfrüchte und Garnelen
- *Zart geräucherte Putenbrust mit Ananas
- *Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
- *Luftgetrockneter Schinken mit Melone
- *Käsepiesschen mit Trauben und Oliven
- *Gemischte Blattsalate mit Vinaigrette
- *Fünferlei Rohkostsalate der Saison
- *Knusprige Baguette

Warmes

**

- *Spanferkelbraten mit Butterspätzle, Kartoffelgraten, dazu Buntes Gemüse

Dessert

Schokoladeneis mit Vanillesoße

- *Rote Grütze mit Vanilleeis

Preis EUR 40,90 € / Person (inkl. MwSt.)