

Buffetvariante 1

zu 32,50 €* pro Person

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen

Rindermedaillons rosa
mit grüner Pfeffersoße

Schweinelende
mit frischen Champignons

Putensteak natur
an einer Käse-Sahne-Soße

Lachsforelle im Ganzen gegart
serviert auf einem Gemüsebett

Kroketten
Kartoffelrösti
Schwenkkartoffeln

Brokkolie mit gerösteten Mandeln
Spargel mit Soße Hollandaise

Tomaten-Mozzarella-Salat
Griechischer Bauernsalat

Fischplatte
Käseplatte
Obstplatte

Brot
Brötchen
Butter

Schichtdessert

Änderungen der Bestandteile sind nach Absprache selbstverständlich möglich.

*Dieser Preis gilt im Jahr 2020 für Buffets ab 25 Personen inkl. Tischtücher, Geschirr und Besteck. Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir 50% vom Erwachsenenpreis.

Buffetvariante 2

zu 27,50 €* pro Person

Schweinemedallions mit Kräuterchampignons

Schnitzelchen

Putensteak Hawaii

Gefüllte Champignonköpfe

mit Schweinegehacktem

vegetarisch

Spargel polnisch

Kaisergemüse

Kroketten

Kartoffelaufbau

Käseplatte

Obstplatte

Weißkrautsalat

Bauernsalat

Brot

Brötchen

Butter

Mousse au chokolade

Fruchtcreme

Schichtdessert

Änderungen der Bestandteile sind nach Absprache selbstverständlich möglich.

*Dieser Preis gilt im Jahr 2020 für Buffets ab 25 Personen inkl. Tischtücher, Geschirr und Besteck. Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir 50% vom Erwachsenenpreis.

Buffetvariante 3

zu 16,00 €* pro Person

Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüsestreifen

Rinder- und Schweinebraten
Schnitzelchen
Frikadellen
Gefüllte Champignonköpfe vegetarisch

Herzoginkartoffeln
Reis
Klöße
Kroketten

Rotkraut
Kaisergemüse
Champignons
Waldpilze

Weißkrautsalat

Mousse au chokolade

Joghurt-Zitronen-Creme
Rote Grütze mit Vanillesoße
Obstsalat

Änderungen der Bestandteile sind nach Absprache selbstverständlich möglich.

*Dieser Preis gilt im Jahr 2020 für Buffets ab 25 Personen inkl. Tischtücher, Geschirr und Besteck. Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir 50% vom Erwachsenenpreis.