

# Buffetvariante 1

zu 34,50 €\* 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 2022 für Buffets ab 25 Personen inkl. Tischtücher, Geschirr und Besteck. Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir 50% vom Erwachsenenpreis.

# Buffetvariante 2

zu 29,50 €\* pro Person

Schweinemedallions mit Kräuterchampignons

Schnitzelchen

Putenrahmgeschnetzeltes

Gefüllte Champignonköpfe

mit Schweinegehacktem

vegetarisch mit Fetakäse

Spargel polnisch

Kaisergemüse

Kroketten

Kartoffelaufbau

Risotto

Käseplatte

Obstplatte

Weißkrautsalat

Bauernsalat

Brot

Brötchen

Butter

Mousse au chokolade

Schichtdessert

Änderungen der Bestandteile sind nach Absprache selbstverständlich möglich.

\*Dieser Preis gilt im Jahr 2022 für Buffets ab 25 Personen inkl. Tischtücher, Geschirr und Besteck. Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir 50% vom Erwachsenenpreis.

# Buffetvariante 3

zu 18,00 €\* pro Person

Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüsestreifen

Rinder- und Schweinebraten  
Schnitzelchen  
Frikadellen  
Gefüllte Champignonköpfe vegetarisch

Herzoginkartoffeln  
Petesilienkartoffeln  
Klöße

Rotkraut  
Kaisergemüse  
Champignons

Salat der Saison  
Weißkrautsalat

Rote Grütze mit Vanillesoße  
Obstplatte mundgerecht  
kleine Käseplatte

Änderungen der Bestandteile sind nach Absprache selbstverständlich möglich.

\*Dieser Preis gilt im Jahr 2022 für Buffets ab 25 Personen inkl. Tischtücher, Geschirr und Besteck. Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir 50% vom Erwachsenenpreis.

# Buffet-Auswahl

## Suppen

Soljanka  
Gulaschsuppe  
Cremesuppe von Gemüse  
Rinderfleischbrühe mit Einlage

## Hauptgerichte

Schweinebraten  
Rinderbraten  
Krustenbraten  
kleine Grillhaxe  
Wildgulasch  
Rindermedaillons mit Kräuterbutter  
Schweinemedillons mit Kräuterchampignons  
Rahmgeschnetztes vom Schwein mit Pilzen  
Tafelspitz mit Meerrettichsauce  
Schnitzelchen  
Putensteak Hawaii  
Hähnchenschenkel  
Leber mit Röstzwiebeln  
Frikadelle  
gefüllte Champignonköpfe  
mit Gehacktem oder  
Vegetarisch mit Fetakäse  
Geschnetztes von der Pute  
Lachs auf Blattspinat

## Beilagen

Herzoginkartoffeln  
Bratkartoffeln  
Kroketten  
Klöße  
Risotto  
Salzkartoffeln  
Kartoffelauflauf  
Kartoffelrösti  
Brot, Brötchen  
Butter

## Gemüse Beilagen

Rotkohl (Apfel)  
Gemüse nach Saison  
Sauerkraut  
Brokkoligemüse  
Kaisergemüse  
Bohnen  
Rosenkohl  
Rahmchampignons  
Waldpilze

## Dessert

Bayrisch Creme  
Mousse au chocolat  
Fruchtcreme nach Saison  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
Wackelpeter  
Joghurt - Zitronencreme  
Obstsalat  
Schichtdessert

## Kalte Platten

Käseplatte  
Schinkenplatte  
Salamiplatte  
Mansfelder Wurstplatte  
Fischplatte (Lachs, Forellenfilet, Makrelenfilet)  
gefüllte Eier mit Kaviar

## Salate

frische Obstplatte  
Tomaten- /Gurkensalat  
Weißkrautsalat  
Rotkrautsalat  
Mischsalat  
Bauernsalat  
Salat der Saison  
(Ruccula, Feldsalat, etc.)

Änderungen der Bestandteile sind nach Absprache selbstverständlich möglich.

\*Diese Auswahl gilt im Jahr 2022 für Buffets ab 25 Personen inkl. Tischtücher, Geschirr und Besteck. Die Preiskalkulation erfolgt nach Ihrer individuellen Auswahl der Bestandteile.