



Büffetvorschlag

ab 20 Personen – Änderungen vorbehalten

Kräftige Hühnerbouillon
mit Sternchennudeln, Eierstich und Gemüsewürfeln

ab 20 Personen pro Person € 3,-



kleines Salatbüffet

mit Blattsalaten, angemachten Salaten und zweierlei Dressing

Bitte wählen Sie drei Hauptgänge:

Ragout vom Hirschkalb - aus hiesiger Jagd -
in dunkler Rahmsauce
dazu Preiselbeeren und Rotkohl

und/oder

Hähnchenbrustfilet
auf Tomaten-Oliven-Ragout

und/oder

Hähnchenbrustfilet
mit Pesto und Schafskäse überbacken, auf Pfeffersauce

und/oder

Lachsseite im Ganzen mit Kräutern gedünstet
auf Weißweinsauce

und/oder

Schweinefiletmedaillons
mit gedünsteten Pfirsichspalten auf Pfeffersauce

und/oder

Schweinefiletmedaillons
auf Champignon-Rahm-Sauce

und/oder

Schäfers Freude

Schafskäse mit Honig und Thymian gebacken

dazu servieren wir zwei Beilagen nach Wahl



ab 20 Personen pro Person € 15,50

Vanille-Creme auf Bratapfelkompott mit Zimt-Sahne-Häubchen

ab 20 Personen pro Person € 3,20