

Beispiel-rustikales Büffet

Vorsuppe

Kesselgulasch oder Soljanka oder Käse-Lauchsüppchen

Heiße Speisen

Schweinelachsbraten in Backpflaumensoße, dazu Kroketten

Oder Spanferkelhaxen mit Cranberry-Sauerkraut, dazu Bratkartoffeln

Gulasch halb & halb, dazu Brottassen

Oder Putengeschnetzeltes mit Waldpilzen, dazu Brottassen

kleinen Schnitzelchen, Hühnerkeulen, Minibouletten

Rahmchampignons und Blumenkohl mit brauner Butter

Nudelauflauf mit Käsekruste

Kalte Speisen

Hausschlachte Platte mit Leberwurst, Blutwurst, Knackwurst und Schinken

Tradioneller Kartoffelsalat

Alternativ: mediterraner Nudelsalat oder crunchiger Reissalat

Möhrenrohkost mit Apfel

Weißkrautrohkost

Alternativ: Tomaten-Mozzarellasalat, Gurken-Schmandsalat

Käseplatte mit Obst

Brot und Brötchenvariationen mit Kräuterbutter und hausgemachtem Schmalz, saurer Gurke & Senfgurke

Dessert

Zitronen-Quarkspeise & Mandarinen-Joghurt

Ab 20 Personen / Preis pro Person 19,50 €