



Buffet Preussendinner

Suppe

Kräutercremesüppchen mit Streifen vom Landrauchschinken

Warme Speisen

*Geschmorter Schweinerücken auf Pfifferlingsrahm
Enten-, Poularden- und Hähnchenbrust
auf Orangen-Pfeffersauce
Thüringer Rostbratwürstchen auf Sauerkraut*

*Hausgemachte Bandnudeln mit Kapernäpfeln, Oliven, getrockneten Tomaten,
Rucola & frisch gehobeltem Parmesan in Balsamico-Sahnesauce*

Warme Beilagen

*Gemüsewildreis, Spätzle & Kräuterkartoffeln
Kaisergemüse – Karotten, Brokkoli & Blumenkohl*

Kalte Speisen

*Honigmelonenschiffchen mit Serranoschinken
Babybirnen mit Frischkäsefüllung
Schinkenröllchen mit Spargel
Verschiedene gefüllte Eier
Kräuterfrischkäse auf Pumpernickel
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Räucher- und Gravedlachs mit Senf-Honigsauce
Käseigel mit Früchten
Käsebrett mit edlem Käsesortiment
und Rose vom Tête de Moine*

Salate

*Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten & Oliven
Apfel-Fenchelsalat mit Rosinen
Tomaten- Mozzarella-Salat mit Rucola & Basilikum
Bunte Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings*

Dessert

*Korb mit frischem Obst der Saison
Mousse au Chocolate
Reis „Trautmannsdorff“ mit Waldbeeren
Bayrisch Creme
Gebäck*

*Butter & Beel
Brot- & Brötchenauswahl*

Preis pro Person 37,00€

(Preise inklusive gesetzl. MwSt. und gültig ab 25 Personen)

