



Herbst-Buffer

Suppe

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Ingwer verfeinert

Warme Speisen

*Zarte Enten-, Poularden- & Hähnchenbrust
auf Orangen- & Pfeffersauce
Geschmorte Schweinerückenbraten auf Waldpilzsauce*

Warme Beilagen

*frischer Speckrosenkohl, deftiger Grünkohl, aromatischer Apfelrotkohl
Petersilienkartoffeln aus der Mark & Nürnberger Klöße*

Kalte Speisen

*Räucher- und Gravedlachs mit Senf-Honigsauce
Honigmelonenschiffchen mit Serranoschinken
Babybirnen mit Frischkäsefüllung
Saftschinkenröllchen mit Spargel
Mozzarella mit sonnengereiften Tomaten und frischem Basilikum
Kleine panierte Schnitzel & Partyfrikadellen mit scharfer Sauce*

Salate

*Klassischer Waldorfsalat
Herbstliche Blattsalate mit Nüssen und zweierlei Dressings
Bunter Tomaten - Gurkensalat mit Basilikumöl
Karottensalat mit Apfel und Ananas*

Käse

Internationale Käseauswahl mit Tafel-Trauben & Tessiner Feigensenf

Dessert

*Bunte Herbstliche Obstplatte
Mousse au Chocolat
Marzipan-Kirsch-Mousse
Gemischter Korb mit ofenfrischem Brot
& Partybrötchen
Landbutter & Becel*

Preis pro Person 43,00 €

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

