



Herbst-Buffer

Suppe

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Ingwer verfeinert

Warme Speisen

*Ofenfrischer Entenbraten auf Orangensauce
Geschmorter Schweinenackenbraten auf Waldpilzsauce
Kürbis-Ravioli mit Amarettini in Kräutersauce*

Warme Beilagen

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

Kalte Speisen

*Räucher- und Gravedlachs mit Senf-Honigsauce
Marinierte Kürbisspalten mit gerösteten Kürbiskernen, Staudensellerie & Brie
Mozzarella mit sonnengereiften Tomaten und frischem Basilikum
Kleine panierte Schnitzel & Partyfrikadellen mit scharfer Sauce*

Salate

*Feldsalat mit Schafskäse, Kürbiskernöl & Nüssen
Herbstlicher Pilzsalat mit Paprika, Balsamico-Schalotten & frischen Kräutern*

Käse

Internationale Käseauswahl mit Tafel-Trauben & Tessiner Feigensenf

Dessert

*Zwetschgen Crumble
Mousse au Chocolat
Mascarpone-Mohncrème
Gemischter Korb mit ofenfrischem Brot
& Partybrötchen
Landbutter & Becel*

Preis pro Person 47,00 €

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

