

BRUNCH

KALTES & WARMES VORAB

- Brötchen und Brot ✓
- Käse- und Wurstspezialitäten
- Quark und dreierlei Joghurt ✓
- Frischer Obstsalat und Birchermüsli ✓
- Verschiedene Konfitüren
und Brotaufstriche ✓
- Müsli- und Cerealienauswahl ✓
- Räucherfisch-Variationen
- Spalten von der Honigmelone
mit San-Daniele-Schinken
- Gegrilltes italienisches Gemüse ✓
- Jahreszeitlich angemachte Salate ✓
- Gekochte Eier, Rührei ✓
- Gebratener Bacon
- Grilltomaten ✓

HAUPTGÄNGE

- Doppelte Tafelspitz-Brühe
mit Markklößchen und Gemüserauten
- Schweinefiletmedaillons
an Brandy-Pfeffer-Rahm
Grüne Bohnen, Kartoffel-Kräuter-Rösti ✓
- Asiatisches Gemüsecurry mit Jasmin-Reis ✓

DESSERTS

- Zweierlei Schokoladenmousse
mit Waldbeeren ✓
- Spanischer Mandelkuchen
auf Sherry-Schaum ✓
- Sauerkirsch-Panna cotta mit Orangen-Sahne ✓
- Saft, Milch, Kakao,
Kaffee- und Teespezialitäten

19,00 € pro Person
buchbar ab 30 Personen

✓ = vegetarisch



BUFFET N°1

VORSPEISEN

- Salatbar mit Blattsalaten und Rohkost ✓
- Blätterteig-Tomaten-Kissen am Stiel ✓
- Bunte Frischkäsebällchen auf Kräutersalat mit Granatapfeldressing ✓
- Roulade vom Kalb, getrocknete Tomaten und Spinat auf grüner Sauce
- Salat von Hähnchen und Wurzelgemüse mit Sojasprossen in Sesamdressing
- Geeistes Gemüsesüppchen mit Zucchini-Mozzarella-Röllchen und Basilikum ✓
- Fruchtiger Süßkartoffelsalat ✓
- Brot & Butter ✓

HAUPTGÄNGE

- Gefüllte Maishähnchenbrust mit Rucolasauce
Buntes Gemüse mit frischen Kräutern ✓
Rosmarin-Ofenkartoffeln ✓
- Filet vom roten Knurrhahn mit Mango-Kokossauce
gebratener Brokkoli
mit Sprossen und Cashewkernen ✓
Asiatische Eiernudeln ✓
- Gratinierte Riesenchampignons auf gelber Paprikasauce ✓

DESSERTS

- Orangen-Karamell-Crème mit frischen Beeren ✓
- Maracuja-Käsekuchen auf Erdbeer-Carpaccio ✓
- Salat von Kiwi und Ananas mit Vanilleschaum ✓
- Mandel-Amaretto-Mousse ✓

18,00 € pro Person,
buchbar ab 20 Personen

BUFFET N°2

VORSPEISEN

- Salatbar mit Blattsalaten und Rohkost ✓
- Würzige Parmesanlollies ✓
- Salat von Staudensellerie, Sprossen, Sesam und grünem Apfel ✓
- Blumenkohl-Panna cotta mit Perlzwiebeln und Graubrot-Croutons ✓
- Gesottener Kalbstafelspitz mit Wurzelgemüse, Kräutern, Tomaten und frisch geriebenem Meerrettich
- Salat von jungen, dicken Bohnen mit geräucherter Entenbrust
- Farfalle-Salat mit Paprika, Zucchini, Champignons und gerösteten Pinienkernen ✓
- Lachstatar im Champignonkopf auf Kräuterfrischkäse
- Brot & Butter ✓

HAUPTGÄNGE

- Geschmorter Burgunderbraten
Mandel-Blumenkohl ✓
kleine Kartoffelknödeln ✓
- Souffliertes Kabeljaufilet mit Krustentiersauce
Karotten-Mangold-Gemüse ✓
und zweierlei Reis ✓
- Mit Gemüse-Couscous gefüllte Strauchtomaten auf Sieben-Kräuter-Sauce ✓

DESSERTS

- Milchreiscrème mit Pflaumenkompott ✓
- Haselnuss-Schokoladenkuchen auf Zimtsauce ✓
- Salat von zweierlei Melone mit Minze ✓
- Baileys-Mousse mit Pistazienhippe ✓

21,00 € pro Person,
buchbar ab 20 Personen

BUFFET N°3

VORSPEISEN

- Salatbar mit Blattsalaten und Rohkost ✓
- Duett von Rucola und Radicchio mit Tomatenwürfeln, Artischocken, Büffel-Mozzarella und schwarzen Oliven ✓
- Röllchen von Zucchini und Aubergine auf Tomaten Gelee, Creme Fraiche ✓
Bunter Pasta Salat
- Lolli von Kräutercrepes und geräucherter Truthahnbrust
Linsensalat mit Wurzelgemüse ✓
- Frankfurter Grüne Sauce Mousse mit Shrimps
- Grüner Spargel im Blätterteigmantel, Kräuter Quark ✓

SUPPE

- Rote Beete Cremesuppe mit Meerrettichsahne ✓
- Mehrkornbaguette und Kräuterbutter ✓

HAUPTGÄNGE

- Langzeit gegarte Ochsenbrust, rauchige Honig Jus
Champignon-Tomaten Gemüse ✓
Ofenkartoffel-Haselnuss Gratin ✓
- Rote Meerbarben Filets an Sauce von Grünem Pfeffer und Zitronen
Mediterranes Ofengemüse mit Fenchel, Paprika und gelben Karotten ✓
und Kräuter-Knoblauch Spaghetti ✓
- Mit Gemüsebulgur gefüllte Auberginen
Hirtenkäse, Mojo Rojo ✓

DESSERTS

- Sauerkirschen, Vanillecreme und Schokoladenbisquit ✓
- Nougatkuchen auf Eierlikörsauce ✓
- Kaffee Panna cotta ✓
- Himbeerparfait im Schokoladenkörbchen ✓
- Bunte Schnittobstauswahl ✓
- Käse aus Alpen-Sennereien mit Feigensenf und Rauchmandeln ✓

24,00 € pro Person,
buchbar ab 20 Personen