

Büffet 1

Kalte Speisen

Bayerische Wurst- und Schinkenspezialitäten

Pikant gebratene Hähnchenkeulen

Rollmöpfe und Bratheringshappen

Geräucherte Forellen- und Makrelenfilets

Kalter Braten mit Meerrettich

„Obatzter“ – angemachter Camembert mit Bauernbrot

Käseauswahl mit Früchten

Salate

Fränkischer Kartoffelsalat

Weißkrautsalat

Gurken in Sauerrahm mit Dill

Bunter Nudelsalat

Wurstsalat mit Tomaten und Zwiebeln

Matjessalat „Hausfrauenart“

Warme Gerichte

Kartoffelrahmsuppe

Ansbacher Bratwürste mit Sauerkraut

Kalbsbraten mit Braunbiersauce und Klößen

Rahmgeschnetztes mit Pilzen und hausgemachte Spätzle

Dessert

Cocktail von frischen Früchten

Quarkspeise mit Williams-Christ-Birne

Apfelstrudel mit Vanillesauce

23,00 €

Büffet 2

Kalte Speisen

*Schwarzwälder- und Südtiroler Schinken mit Melonenspalten
Räucherfisch-Spezialitäten an Sahnemeerrettich
Glasierter Schweinerücken mit Pilzsalat
„Quiche Lorraine“ – Lothringer Speckkuchen
Auberginen-Zucchini-Gratin mit Schafskäse
Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum
Internationale Käseauswahl*

Salate

*Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven
Verschiedene Blattsalate und Dressings
Blumenkohlröschen in Vinaigrette
Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen
Geflügelsalat mit Früchten in Curry
Exotischer Shrimpscocktail*

Warme Gerichte

Lauchcreme-Suppe

*Lachs- und Zanderfilets auf Blattspinat mit Rieslingsahne und Reis
Schweinemedallions mit Waldpilzen in Rahm, dazu hausgemachte Spätzle
Vegetarische Lasagne mediterrane Art mit Tomatensauce*

Dessert

Bayerische Creme

*„Birne Helene“ - Birnen mit Vanilleeis und Schokosauce
Mousse au chocolat
Topfenrahmstrudel mit Himbeersauce*

29,50 € pro Person

Büffet 3

Kalte Speisen

Italienische Platte mit Mortadella, Salami und Antipasti

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade

Original Parmaschinken mit Honigmelone

Gegrillte Scampi in Kräutermarinade

Gebeizter und geräucherter Lachs mit Dill-Senf-Sauce

Carpaccio von Zucchini und Tomaten mit Mozzarella

Große Käseauswahl

Salate

Salat „Nizza“

Karotten und Kohlrabisalat mit Nüssen

Bunter Paprika- Gurkensalat

Pikanter Rindfleischsalat „Sevilla“

Krabbencocktail mit Avocado

Rucola und Chicorée mit Parmesan

Warme Gerichte

Schweinemedailleurs in der Parmesanhülle

mit Tomatensauce und Tagliatelle

„Paella“ - Spanische Reispfanne mit Fisch, Meeresfrüchten und Gemüse

Lasagne al forno

Spanferkelbraten mit Kartoffelklößen

Dessert

Eispyramide

Vanillemousse mit Erdbeeren

Auswahl von frischen Früchten

Tiramisu

Grütze von Waldbeeren

32,00 €

Büffet 4

Kalte Speisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und frischem Parmesan

„Vitello Tonnato“ – Kalbfleisch in Thunfisch-Kapern-Sauce

Rosa gebratener Hirschrücken mit Preiselbeeren

„Antipasti“ – verschiedene eingelegte Gemüse

Terrine von Edelfischen mit Kräutercreme

Ganzer pochiertes Lachs mit Räucherfischen und Riesengarnelen

Gefüllte Tomaten mit Käsesalat

Käsebrett mit Früchten

Salate

Strauchtomaten mit Mozzarella und Pesto

Salat von Farfalle mit frischen Pilzen

Zucchini-Paprika-Salat mit Schafskäse und Oliven

Garnelencocktail auf Chicorée

Fenchelsalat mit Orangen

Variation von Blattsalaten

Waldorfsalat

Warme Gerichte

Kräuterrahmsuppe mit Croûtons

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise und Kartoffelgratin

Gefüllte Poulardenbrüstchen in Grappasauce mit bunten Nudeln

Gegrillte Seeteufelmedaillons auf Ratatouillegemüse mit Reis

Dessert

Cocktail von frischen Früchten

Mousse au chocolat

Panna Cotta

Eisbombe „Surprise“

Erdbeer-Tiramisu

38,00 €

Weihnachts-Büffet

Kalte Speisen

*Lachs, Forellen und Makrelenfilets aus dem Rauch
Medaillons vom Schweinefilet mit Früchten
Auswahl von Räucherschinken vom Brett
Rosa Kalbsrücken mit Pilzen
Marinierte Garnelen-Gemüsespießchen
Geräucherte Gänsebrust mit Preiselbeersauce
Käseauswahl vom Brett*

Salate

*Selleriesalat
Feldsalat mit Balsamico-Vinaigrette und Knoblauchcroûtons
Salat von Rotkraut und Apfelspalten
Weißkrautsalat bayerische Art, Rote Beete-Salat
Cocktail von Meeresfrüchten*

Warme Gerichte

*Rosenkohlrahmsuppe
Gänse- und Entenbraten mit Apfelrotkohl und Klößen
Geschmorte Hasenkeule in Wacholderrahm mit hausgemachten Spätzle
Steinpilzravioli mit Käsesauce*

Dessert

*Zimteis mit Rumtopf Früchten
Apfelküchle mit Vanillerahm
Mandelcreme mit Kirschen
Bratäpfel mit Marzipan*

30,00 €