

## Tischbuffet

(ab 8 Personen buchbar)

### a.) Suppe

- serviert in der Terrine -

Maronen-Trüffel-Crème-Suppe

oder

### b.) Antipasti Deluxe

- serviert auf der dreistöckigen Etagère -

Gemüse in Olivenöl gebraten

(Karotten, Zucchini, Paprika)

Tomate-Mozzarella, Vitello Tonnato, Carpaccio,  
Parmaschinken, italienische Salami

### Hauptgänge

- auf Platten am Tisch serviert -

Brust von der Ente

Rotwein-Preiselbeer-Soße

Apfel-Rotkohl

hausgemachte Kartoffelklöße

Duett von Zander & Lachs

Safransoße

Grillgemüse

Rosmarinkartoffeln

### Dessert

- serviert in kleinen Gläschen -

ofenfrischer Bratapfel mit Vanillesoße

Schokoladenküchlein

Rotweincrème

Preis pro Person      a) 49,00 €    b) 55,00 €

Die Vorspeise ist einheitlich für die gesamte Gruppe zu bestellen.

## Buffet

(ab 25 Personen)

### a.) Suppe

- *serviert in der Terrine* -

Maronen-Trüffel-Crème-Suppe

oder

### b.) Antipasti Deluxe

- *serviert auf der dreistöckigen Etagère* -

Gemüse in Olivenöl gebraten

(Karotten, Zucchini, Paprika)

Tomate-Mozzarella, Vitello Tonnato, Carpaccio,

Parmaschinken, italienische Salami

### Hauptgänge

- *als Buffet* -

Brust von der Ente

Rotwein-Preiselbeer-Soße

Apfel-Rotkohl

hausgemachte Kartoffelklöße

Duett von Zander & Lachs

Safransoße

Grillgemüse

Rosmarinkartoffeln

zartes Wildgulasch

Butterspätzle

### Dessert

- *serviert in kleinen Gläschen* -

ofenfrischer Bratapfel mit Vanillesoße

Schokoladenküchlein

Rotweincrème

Preis pro Person      a) 49,00 €    b) 55,00 €

Die Vorspeise ist einheitlich für die gesamte Gruppe zu bestellen.