

Warm-Anteile Buffet

Zwiebelrostbraten „Wiener Art“ mit Butterkarotten und Kartoffelkroketten
37,50 €

~

Geschnetzeltes vom Schweinefilet „Züricher Art“ mit Brokkoli und Röstinchen
38,50 €

~

Rinderroulade mit Zwiebel, Speck und Gurke gefüllt, dazu Rotkohl und Kartoffeln
39,90 €

~

Schweinemedallions mit Champignons im Rahm, dazu Romanesco und Kroketten
39,50 €

~

Leberkäse auf Bayrisch Kraut, dazu Schwarzbiersauce und Kartoffeln
32,90 €

~

Kalbsbäckchen mit karamelierten Butterkarotten und Kartoffeln
43,90 €

~

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Speckbohnen und Röstitaler
49,90 €

~

Mariniertes Lammkarree mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln
52,90 €

~

Entenbrust mit Orangensauce, dazu Rosenkohl und Klöße
45,90 €

~

Gefülltes Schweinefilet mit Mozzarella und Salbei ummantelt mit Seranoschinken,
dazu eine Weißweinsauce und Kroketten
38,50 €

~

Tafelspitz mit Meerrettichsauce, dazu Kartoffeln und Gurkensalat
36,90 €

~

Warm-Anteile Buffet

Doradenfilet mit Pfannengemüse, dazu Butterreis

37,90 €

~

Schwarzer Heilbutt mit Gurkengemüse, Safransauce und Kartoffeln

44,90 €

~

Kasslernackeln auf Specksauerkraut, mit Kümmelsauce und Kartoffeln

34,90 €

~

Gefüllte Roastbeefröllchen mit geschmorten Zwiebeln und Schwarzwälder Schinken,
dazu Pfeffersauce, Speckbohnen und Kroketten

45,50 €

~

Putengeschnetzeltes in sahniger Sauce mit Champignons und Zwiebel, dazu
Butterspätzle und Brokkoli

37,50 €

~

„Coq au vin“ in Weißweinsauce, dazu Kartoffeln und Buttermöhren

38,50 €

~

Kalt-Anteile Buffet

Gurkensalat mit Dill - Geflügelsalat

~

Schwarzwälder Schinken mit Honigmelone

~

Vitolo Patata (dünne Scheiben vom Kalb mit einer Kartoffelcreme und Kapern-Zitronen-Vinaigrette)

~

Rosa gebratene Roastbeef mit Remoulade

~

Mozzarella-Bällchen mit Kirschtomaten und Basilikumpesto

~

Anti-Pasti mit Paprika, Zucchini, Aubergine und Fechel

~

Matjessalat mit Gurke, Zwiebel, Äpfel und Sahne verfeinert

~

Kräuter-Knoblauch-Garnelen

~

Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan-Käse

~

Geräucherter Lachs und Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

~

Käsebrett mit verschiedenen Variationen

~

Butter - verschiedene Brotsorten - Brötchen

~

Dessert zum Buffet

Rote Grütze mit Vanillesauce

~

Frischer Obstsalat

~

Mousse au Chocolat

~

Crème brûlée

~

Tiramisu

~

Mango-Mousse mit Himbeersauce

~

Schokoladen-Kirsch-Quark

~

Frische Erdbeeren mit Vanille-Sahne (Saisonbedingt)

~

Maracuja-Pudding mit Pfirsichen und Vanillesauce

~

Espresso-Creme mit Kirschkompott

~

Limetten-Mousse auf Mango

~

~

Es stehen zwei Dessert's zur Auswahl

~

Suppen vorab oder zu Mitternacht

Hochzeitssuppe mit Einlage

4,50 €

~

Tomatensuppe mit Basilikumpesto

4,50 €

~

Gulaschsuppe

5,50 €

~

Gyrossuppe

5,50 €

~

Zwiebelsuppe

4,50 €

~

Spargelsuppe (Saisonbedingt)

4,90 €

~

Champignonrahmsuppe

4,50 €

~

Waldpilzsuppe

4,90 €

~

Soljanka

4,90 €

~

Kartoffelsuppe

4,00 €

~

Chili Con Carne

4,50 €

~