

fachwehr Winterbuffets 2016

Winterbuffet 1

Suppe

Karotten-Orangensuppe

(wird am Tisch serviert)

kalt

Hausgebackenes Brot mit Butterspezialitäten

Knackiger Waldorfsalat

Winterliche Blattsalate mit Hausdressing

Tomate – Mozzarella und Pesto

Gurkensalat mit Dill

Tomatensalat mit jungem Lauch

warm

Entenkeulen auf Apfelrotkohl und Rahmsauce

Rotbarschfilet an mediterranem Gemüse

Beilagen

Röstkartoffeln mit Rosmarin

Feine Kartoffelklößchen

Dessert

Spekulatius Creme brulée

Feiner Obstsalat mit Minze

Preis pro Person:

€29

Winterbuffet 2

Suppe

Zucchini-schaumsüppchen

(wird am Tisch serviert)

kalt

Selbstgebackenes Brot mit Buttervariationen

Rotkohl – Möhrensalat

Feiner Waldorfsalat

Entenbrusttranchen auf rotem Linsensalat

Räucherfischauswahl mit Meerrettichsahne

Fenchel – Orangensalat

warm

Gänsekeulen auf Apfel-Zimtrotkohl und Rahmsauce

Krosses Zanderfilet auf Curry-Spitzkohl

Beilagen

Basmatireis mit Kräutern

Röstkartoffeln mit Rosmarin

Kartoffelklößchen

Dessert

Mousse au Chocolate

Vanille panna Cotta mit Mangosauce

Preis pro Person:

€39

Winterbuffet 3

Suppe

Feines Karotten – Ingwersüppchen

(wird am Tisch serviert)

kalt

Hausgebackene Brotvariationen mit Butterspezialitäten

Feiner Orangen – Zwiebelsalt

Knackiger Salat von Fenchel und Apfel

Vitello tonato

Roastbeef mit Remoladensauce

Auswahl an feinem Räucherfisch

Winterliche Blattsalate mit Hausdressing

warm

Zarte Hühnerbrust mit feinem Wurzelgemüse

Entenkeule auf Apfelrotkohl und Rahmsauce

Wolfbarschfilet an mediterranem Gemüse

Beilagen

Röstkartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch

Feiner Jasminereis

Farfalle mit Tomatensugo und Fenchel

Dessert

Auswahl von verschiedenem Käse

Exotische Obstplatte

Vanille creme brulée

Mousse au Chocolate

Preis pro Person:

€45