

# Winterliche Buffet und Menüs

## Weihnachtsbuffet Spezial

ab 30 Personen Netto € 19,44 **Brutto € 20,80**

- Pro Person
- \* Heiß aus dem Rechaud:  
Dithm. Gänsekeule, Königsputenbrust und Schwedischer Jungschweinerücken
  - \* Beilagen:  
Kartoffelgratin, Apfel Rotkohl, und Cognac Honigsauce
  - \* Salate:  
Coleslawsalat Krautsalat, Remoulade und Senf
  - \* Fingerfood:  
Vegetar. Quiche, Räucherlachsconfekt, Spinatpastetchen mit Kabeljau, Kleine Schinkensterne mit Mozzarella
  - \* Käsebrett:  
mit nat. und intern. Käsesorten
  - \* Dessert  
Rote Grütze mit Vanille Soße und Mousse au Chocolate
  - \* Butterteller
  - \* Rustikaler Brotkorb  
mit Weizen Zwiebel Roggenmeterbrot und kleinen Partybrötchen

## Kleines Weihnachtsbuffet

ab 20 Personen Netto € 12,90 **Brutto € 13,80**

- Pro Person
- \* Heiß aus dem Rechaud:  
Barbarie Entenkeulen und Kasseler im Blätterteig
  - \* Beilagen:  
Kartoffelgratin, Apfel Rotkohl, und Cognac Honigsauce
  - \* Salate:  
Coleslawsalat Krautsalat, Remoulade und Senf
  - \* Dessert  
Rote Grütze mit Vanille Soße und Mousse au Chocolate

## Bayerisches Buffet II:

ab 30 Personen Netto € 13,83 **Brutto € 14,80**

- Pro Person
- \* Heiße Braten:  
Backschinken, Hausg. Bayrischer Fleischkäs, gebr. Hähnchenkeulen Gegrillte Schweinshaxen
  - \* Beilagen:  
Kartoffelgratin & Sauerkraut
  - \* Salate:  
bayerischer Kartoffelsalat, Weißkrautsalat, Remoulade, mittelscharfer Senf und Original Süßen Senf (Händlmaier's)
  - \* Bayerisches Käsebuffet: mit Trauben und Nüssen garniert
  - \* Dessert:  
frische bayerisch Creme mit Beerenfrüchten, Apfelstrudel
  - \* Butterteller
  - \* Brotkorb  
Brezel, Weizen- Zwiebel- Roggenmeterbrot

## Winter Buffet

ab 30 Personen Netto € 19,44 **Brutto € 20,80**

- Pro Person
- \* Suppe:  
Hausgemachte Brokkolicremesuppe
  - \* warm aus Rechaud:  
gebr. Barbarie Entenbrustfilet  
gebr. Schweinefiletmedallions
  - \* Beilagen und Salate:  
Kartoffelgratin, Rahmsauce und Apfelrotkohl Remoulade u. Senf.  
Mediterraner Nudelsalat  
Waldorfsalat
  - \* Fischplatte:  
Räucherlachs,  
Geräucherte Forellenfilets  
Garnelen mit Cocktailsauce  
Meerrettichsahne
  - \* Käsebrett:  
mit nat. und intern. Käsesorten
  - \* Dessert:  
Mousse Chocolate u. Tiramisu
  - \* Butterteller
  - \* Rustikaler Brotkorb  
mit Weizen Zwiebel Roggenmeterbrot und kleinen Partybrötchen

## Winter - Herbst Menüs

	Einheit	netto	brutto
ab 15 Personen			
Barbarie Entenbrust in Orangensauce mit Broccoli und Butterspätzle	Pers.	€ 13,83	<b>€ 14,80</b>
Barbarie Entbruste mit Klößchen, Cognac Honigsauce und Apfel Rotkohl	Pers.	€ 13,83	<b>€ 14,80</b>
Grünkohl Kohlwurst, Kasseler, Röstkartoffeln	Pers.	€ 9,16	<b>€ 9,80</b>
Rinderfiletspitzen in Sahnesauce, Kaisergemüse (Brokkoli, Möhrchen, Blumenkohl, Reis und Kartoffelgratin	Pers.	€ 12,90	<b>€ 13,80</b>
Knusprige Gänsekeule mit Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Cognac Honigsauce	Pers.	€ 13,50	<b>€ 14,45</b>
Schweinshaxe, Sauerkraut und Pürree	Pers.	€ 7,29	<b>€ 7,80</b>
Rehulasch mit Pfifferlingen, Rosenkohl, Rotkohl, Klöße und Butterspätzle	Pers.	€ 17,57	<b>€ 18,80</b>

Die brutto Preise enthalten 7% MwSt.