

## *Büffet Klassik*

### *Aus Garten, Feld, Wiesen und Beet*

Saisonale Salate mit diversen Toppings & Dressings  
Brotauswahl mit Kräuterbutter & zweierlei Frischkäse

### *Fleischlust*

Burgunderbraten/ Rotweinjus  
Kalbshaxen zart geschmort frisch vor Ort tranchiert oder  
Tranchen vom Schweinefilet / Honigtomaten / Schinkenchips / Majoran / gratiniert

### *Aus dem Meer gerne auch frisch vor Ort gegrillt*

Red Snapper, Lachs, – oder Steaks von weißem Thunfisch mit Limettensauce

### *Beiwerk*

frische Fusollini  
Kartoffelknödel / Semmeltorte  
Vanillekarotten

### *Vegetarisch*

Schupfnudel mit Gemüse / Schnittlauch / Sauerrahm oder  
hausgemachte Gnocchi / Honigtomaten/ frischem Basilikum/Ziegenkäse

### *Naschwerk ( im Gläschen serviert)*

Tonkabohnen-Schokoladenmousse  
Himbeer-Tiramisu / Zitronen-Tarte

Preis pro Person\* **28,90 €** zzgl. gesetzl. MwSt.

*\* bei einem Auftrag für mind. 20 Personen*

*Koch pro Stunde 36,00 €*

*Fachpersonal pro Stunde 26,00 €*