

## ***Büffet Klassik***

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

Bunte Blattsalate mit verschiedenen Toppings & Hausdressing  
Brotauswahl mit Kräuterbutter & zweierlei Frischkäse

### ***Fleischlust zur Auswahl***

Burgunderbraten/ Rotweinjus  
Kalbshaxen zart geschmort frisch vor Ort tranchiert  
Hähnchenfilet in Estragon-Rahm  
Tranchen vom Schweinefilet / Honigtomaten / Schinkenchips / Majoran / gratiniert

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

frisches Filet vom Islandlachs mit Limettensauce

### ***Beiwerk***

frische Fusollini / Kartoffelknödel  
Vanillekarotten

### ***Vegetarisch***

Gnocchipfanne mit Honigtomaten / Grana Padano / Rucola  
Crespelle mit Ricotta / Spinat & Tomaten

### ***Naschwerk ( im Gläschen serviert)***

Himbeer-Tiramisu / Schokoladenmousse  
oder Toffifee-Trifle

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

*Für Frischestationen*

*Koch pro Stunde 38,00 €*

*Fachpersonal pro Stunde 28,00 €*

*\* Preise ab 20 Personen (kleinere Mengen möglich)*