

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 / Schinchenchips / 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 38,90 € zzgl. gesetzl. MwSt.*

Für Frischestationen

Koch pro Stunde 40,00 €

Fachpersonal pro Stunde 30,00 €

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