

Winterliches Schmankerl Buffet

Vorspeisen

Ofenfrisches Zwiebelbrot mit verschiedenen Buttersorten und Rote-Bete Dip

Crepe gefüllt mit Spitzkohl in Creme fraiche

Winterliche Blattsalate mit Kartoffel Dresding und Brotcroutons

Knoblauch Cremesuppe mit kleinen Semmelklößen

Chicorée mit Farmersalat gefüllt

Kartoffelkuchen mit Schnittlauch-Dip

•

Hauptgerichte

Geschmortes vom Hirschkalb auf verschiedenen Wintergemüse wahlweise

(Rosenkohl, Rosenkohl & Trüffelwirsing)

Beilagen wahlweise:

Spätzle, Semmelklöße, Kartoffelgratin & Kartoffelpüree

Zanderfilet unter der Kürbiskruste an Dijonsensauce mit Blattspinat

Gemüse Pflanzerl (hausgemacht & vegan) mit Rübchen und Bratlingen

•

Dessert

Zimtcreme mit Bratapfel

oder

Spekulatiusmousse mit frischen Himbeeren

oder

Halbgefrorenes mit winterlichen Gewürzen

Preis pro Person 32,00 €

Teller und Besteck inklusive Reinigung 2,50 €

Suppentasse & Suppenlöffel inklusive Reinigung 1,00 €

Alle Preise zzgl. gesetzlicher MwSt.: 7 % auf Speisen,
19 % auf Dienstleistungen (Service, Equipment, An-/Abfahrt, Auf-/Abbau).