



## ***Herbst-/ Winter-Buffet***

*Carpaccio von der Roten Bete  
mit Walnüssen und Merrettichflocken  
Bouquet von Feldsalat mit Kartoffeldressing  
( am Tisch serviert )*

*Rahmsuppe  
vom Hokkaido-Kürbis & Pastinake  
(am Tisch serviert)*

*als Buffet*

*Flugentenbrust rosa gebraten  
Orangen-Jus*

*Wildschweinkeule in Wacholderrahm*

*Zanderfilet auf mildem Honig-Kraut mit glacierten Trauben  
und einer Rieslingsauce*

*als Beilagen*

*Kartoffelklöße unter einer Semmelkruste  
Butterkartoffeln*

*Rotkohl, Brokkoli und Möhren*

*Dessert*

*weiße und schwarze Mousse au chocolat  
mit Amaretto-Zwetschgen  
(am Tisch serviert)*

*ab 50 Personen      pro Person € 45,90*