



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

Weißer und schwarzer Mousse au chocolat
mit Amaretto-Zwetschgen
(am Tisch serviert)

ab 50 Personen pro Person € 52,00

Alle genannten Preise beziehen sich auf das aktuelle Preisniveau.
Preisänderungen je nach Buchungsdatum behalten wir uns vor.