

Herbst- / Winter-Buffet

Marinierte bunte Beten

*Walnuss-Pesto / Meerrettich / Feldsalat / Sanddorn-Honig-Dressing
(am Tisch serviert)*

Kürbis-Apfel-Süppchen

*Crunch / Öl
(am Tisch serviert)*

als Buffet

Barbarie-Entenbrust, rosa gebraten

Orangen-Gewürz-Sauce

Wildschweinkeule

Cassis-Jus

Gebratenes Zanderfilet

Wermut-Sauce / Honig-Senf-Kraut / glacierte Weintrauben

als Beilagen

*Gebratene Serviettenknödel
Butterkartoffeln*

Rotkohl / Rahmwirsing / bunte Möhren

Dessert

Lebkuchen Mousse

Zwetschgenröster / Mandeln

(am Tisch serviert)

ab 50 Personen pro Person € 52,00

Preisänderungen vorbehalten