

**Gerne können Sie Ihr Buffet auch erweitern. Bitte sprechen Sie mit uns.**

**Hier einige Vorschläge – wünschen Sie sich was!**

### **„Kaltes“**



#### **Tomate-Mozzarellaplatte**

mit Basilikum und Pesto garniert (2,50 € pro Person)

**Waldorfsalat** (1,50 € pro Person)

**Geflügelsalat** mit Curry und Früchten (2,00 € pro Person)

**Shrimpsalat** in Cocktaildressing (3,00 € pro Person)

**Antipastiplatte** mit eingelegter Zucchini, Aubergine, Champignons und Paprika (3,00 € pro Person)

**Kalte Putenbrust** aufgeschnitten, als Schaustück reichlich garniert (2,50 € pro Person)

**Schweinerücken** gegart und kalt aufgeschnitten, als Schaustück präsentiert (2,50 € pro Person)

### **„Heißes“**

#### **Darf's mal wieder ein Braten sein?**

Zum Beispiel unser schöner Bierbraten, Krustenbraten, Rinderbraten, Sauerbraten mit Rosinen, rosa gebratenes Roastbeef oder etwas vom Wild oder Lamm

#### **Vielleicht sind Sie auch ein Fisch-Fan...**

Unser Küchenchef ist ebenfalls Fischliebhaber und bereitet Ihnen gerne den Fisch Ihrer Wahl zu. Ausnahme: Kugelfisch.

#### **Oder mal etwas Vegetarisches auf dem Buffet?**

Viel zu oft kommen die Vegetarier in Restaurants zu kurz. Gerne können sie auch ein vegetarisches Gericht anstelle von Fleisch bekommen. Dies könnte z.B. sein: Gefüllte Zucchini, gefüllte Champignons auf Blattspinat, panierte gebratene Auberginen, in Bierteig frittiertes Gemüse oder auch Obst.

*Da je nach Gericht / Art des Fleisches/ Rohstoffs und Marktsituation die Preise variieren, werden diese individuell ausgehandelt.*



## „Süßes“

Helle oder dunkle **Mousse au Chocolat** (1,00 € pro Person)

Einen schönen **Pudding nach Großmuttern Art**,  
z.B.: Schokolade, Vanille, Rum-Rosine (1,00 € pro Person)

**Wackelpudding** mit Vanillesoße (0,50 € pro Person)

**Rote Grütze** mit Vanillesoße (1,00 € pro Person)

**Tiramisu** (1,50 € pro Person)

**Joghurt- oder Quarkspeise** mit Früchten (1,00 € pro Person)

**Omelette Surprise** (3,00 € pro Person)

