

Unser Frühlings-Menü `26

Ab 15 Personen

Vorspeisenbuffet:

gegrillte, marinierte Zucchini, Artischocken & Champignons

Forellenterrine

gegrillte, marinierte Scampis

Parmaschinken mit Bergkäse auf Rucola

Käsesalat

Caesar Salad mit Hühnchenbrust & Parmesan

Waldorfsalat mit Walnüssen

Radiserl-Kresse Aufstrich

dazu im Brotkorb Bauernbrot und 2erlei Baguette

Hauptspeisenbuffet:

gefüllte Kalbsbrust an Sherryrahmsauce

oder

Schweinelenochen an Salbeisauce

jeweils mit hausgemachten Spatzl & buntem Frühlingsgemüse

gegrilltes Lachsfilet auf Blattspinat an leichter Weißweinsauce

dazu Basmatireis & rahmiges Kohlrabi-Erbsengemüse

Bärlauchknödel an brauner Butter und Parmesan

auf geschmolzenen Tomaten

Dessert im Glas:

Schokoladenmousse

Bayerisch Creme mit Himbeermus

UNSER SPECIAL GERICHT FÜR
JEDE FRÜHLINGS – PARTY:
Currywurst mit wahlweise:
Wedges/Baguette
9,50€/PERS. ZZGL. MWST.

GESAMTPREIS 27,50€/PERS.
ZZGL. MWST.

(7% = 29,43€
19% = 32,73€)

