

# „Ein Leben ohne Feste gleicht einer weiten Reise ohne Einkehr.“ (Demokrit)

## Ihre Feier – Ihre Auswahl.

Einen schönen Ort zum Feiern haben Sie schon gefunden: mit einem gemütlichen Ambiente, genügend Platz für Ihre Gäste und gutem Essen.

Jetzt geht es ans Eingemachte: Menü auswählen oder aus den verschiedenen Menüs Ihr Wunschbuffet zusammenstellen.

Saisonale Gerichte wie Tafelspitz, Sauerbraten oder Rouladen bereiten wir ebenfalls für Sie zu. Lassen Sie uns darüber reden!

Übrigens: Die Gerichte werden in der Regel in Buffetform angeboten.

## Wählen Sie Ihre Buffet-Komponenten:

### Deftiger Einstieg

Hausgemachte Rindfleischsuppe mit Einlage

### Zum Abschluss was Süßes

Himbeermascarpone, Herrencreme, Schokoladencreme, Vanillepudding usw.

## Hauptgerichtssache: lecker!

### Menü „Geschnetzeltes“

Geschnetzeltes vom Schwein (aus dem Schinken), dazu Bratkartoffeln und Salatbuffet\*

### Menü „Fleischiges“

Schweinschaxen, Kasseler und Mettwurstchen mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree

### Menü „Gebratenes“

Schinken- oder Spießbraten vom Schwein mit Kartoffelgratin, Bratkartoffeln und Gemüse, zudem Salatbuffet\*

### Menü „Filetiertes“

Schweinefilet in Champignons, Rinderbraten, Spätzle, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin und Gemüse & Salatbuffet\*

### Menü „Geflügeltes“

Putenbraten in Curryrahm mit Reis, dazu Gemüse, zudem Salatbuffet\*

### Menü „Ungarisches“

Geschnetzeltes nach „Stroganoff Art“ mit Reis und Salzkartoffeln, dazu Gemüse, zudem Salatbuffet\*

### Menü „Exklusives“

Lachs oder Hähnchen auf Spinat, dazu Reis (wahlweise Bandnudeln) und Gemüse, zudem Salatbuffet\*

\* **Salatbuffet:** mehrere Salate, teilweise nach Saison ausgewählt. Bohnensalat, Tomate mit Mozzarella, Krautsalat, usw.