

— BUFFET —

BIERKUTSCHER BUFFET

27,50 € p.P.

Auswahl von Blatt- und Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings | Melonenschiffchen mit geräuchertem Schinken | Hähnchenbrustspieße auf Couscous-Salat mit Sweet-Chili-Dip | Brot und Brötchensorten, Butter

Spanferkelbraten in Senfsauce mit kleinen Semmelknödeln | Vegetarisch: Grillgemüse mit Champignons und Rosmarinkartoffeln

Bayerisch Creme mit Fruchtmarmelade

KESSEL BUFFET

32,80 € p.P.

Gefüllte Wraps mit Hähnchenbrust und Currydip | Auswahl an verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings | Brot und Brötchensorten, Butter

Zarte Hähnchenspieße pikant gewürzt in Paprikasauce mit Butterreis | Kesselgulasch vom Rind mit kleinen Semmelknödel und Apfelrotkohl

Gefüllte Pfannkuchen mit Apfel und Vanillesauce

HOPFEN UND MALZ BUFFET

36,50 € p.P.

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum und Balsamicocreme | Gebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce | Auswahl an verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten mit verschiedenen Dressings | Brot und Brötchensorten, Butter

Schweinefiletspitzen in Pfeffer-Cognacsauce mit hausgemachten Spätzle | Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Tomatensugo und Gnocchi, buntes Gemüse vom Markt

Ofenwarmer Apfelstrudel mit Bourbon-Vanillesauce

BRAUEREI BUFFET

39,50 € p.P.

Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichschmand | Honigmelone mit rohem Schinken | Kirschtomatensalat mit Mini-Mozzarella und Balsamico | Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings

Schmorbraten vom Ochsen, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße | Medaillons vom Schweinelendchen in Rahmsauce mit frischen Champignons, hausgemachte Spätzle und Gemüse vom Markt

Käseplatte mit Brot- und Brötchensorten | Mousse von brauner Schokolade mit Roter Grütze im Weckglas

FEST BUFFET

49,50 € p.P.

Graved Lachs an Dill-Senf-Sauce | Geräucherte Forelle mit Meerrettichschmand | Tandoori-Hähnchenspieße auf Apfel-Lauchsalat mit Curry | Pastasalat in Tomatensauce mit schwarzen Oliven und Knoblauch | Verschiedene Salate und Dressings | Brot- und Brötchensorten, Butter

Geschmorte Rinderroulade „wie von Oma“ gefüllt mit Speck, Gurke, Zwiebeln, Apfelrotkohl und Kartoffelpüree | Schweinefilet mit Tomate und Käse überbacken, Kartoffelgratin und Gemüse vom Markt | Garnelenspieße auf Wokgemüse und Nudeln

Salat von frischem Obst | Crêpes in Orangensauce mit Vanilleeisbombe | Käseauswahl

MÄLZER BUFFET

21,50 € p.P.

Auswahl von Blatt- und Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings | Kleine Schnitzel vom Schwein | Kleine hausgemachte Frikadellen mit scharfem Dip | Herzhafte Gulaschsuppe | Brotkorb

Ofenfrischer Fleischkäse mit Bratkartoffeln

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Buffets ab 20 Personen

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

Alle Buffets auch gerne mit Getränken zum Festpreis.

Alle Preise inkl. 19 % MwSt. Alle vorherigen Buffetvorschläge verlieren ihre Gültigkeit.

