

## Festbuffet ab 30 Personen

Salatauswahl:

Gurkensalat

Griechischer Salat

Kartoffelsalat

Blattsalat

Tomate & Mozzarella

In Olivenöl gebratenes, mediterranes Gemüse nach Art des Hauses

Shrimp-Salat nach Art des Hauses mit Kräutern

In Schälchen:

Zwei Sorten Oliven

Zwiebelwürfel, Croutons

Olivenöl in der Flasche

\*\*\*

Saisonale Suppe

\*\*\*

Geschmorter Kalbstafelspitz

Perlhuhnbrust aus dem Ofen

Pochierter Lachs mit Blanc de Blanc Sauce

Pasta aus dem Parmesanlaib mit Trüffel-Sahnesoße

Jus und Kräuter-Sahnesoße

Gemüse der Saison

Gratinierte Kartoffeln

Handspätzle

\*\*\*

Unser live zubereitetes Creme-Eis in vier verschiedenen Variationen

Toppings:

Fruchtsoßen, Früchte der Saison und Waffeln

Zu der von Ihnen mitgebrachten Hochzeitstorte perfekt, aber auch ohne Kuchen sehr fein  
und etwas ganz Besonderes!

oder

Dessertbuffet laut Küchenchef mit verschiedenen, süßen Kleinigkeiten

**Pro Person Euro 78,-**

*Preisänderungen vorbehalten*

**Für Feinschmecker & Fleischliebhaber  
ab 30 Personen**

*Vorspeise serviert*

Carpaccio vom Lachs mit Salatbouquet

\*\*\*

*Suppe serviert*

Hummersüppchen mit Hummereinlage

\*\*\*

*am Buffet*

**Rinderrücken vom USA Beef „das Beste vom Besten“  
live tranchiert**

Gemüseauswahl

Salatbuffet

Kräuterbutter

Jus, Pfeffersauce, Waldpilzragout

Café de Paris Butter

Würfelzwiebel, geschmorte Zwiebel

Bratkartoffeln

arabischer Tomaten-Gemüsereis

schwarze Pommes mit Trüffel

Handspätzle

\*\*\*

Candybuffet „Surprise“

**Pro Person Euro 130,-**

*Preisänderungen vorbehalten*

**Jörg Mink's  
Maultaschenverführung  
ab 25 Personen**

Salatbuffet mit 6 verschiedenen Salaten  
Kartoffelsalat

\*\*\*

Hausgemachte Maultaschen, so viel Sie essen können  
am Buffet mit  
Garnelen  
Sahnelinsen in Himbeeressig  
Rahmkraut  
Eingemachtem Kalbfleisch  
Asiatisch  
Vegetarische Maultaschen

\*\*\*

serviert  
Hausgemachte Schokoladenmaultaschen  
mit Vanillerahmeis

**Pro Person Euro 55,-**

*Preisänderungen vorbehalten*