

Festbuffet ab 30 Personen

Brotkorb & Salatauswahl:

Salatherzen „Nizza“
Griechischer Salat
Kartoffelsalat
Blattsalat

Tomate & Mozzarella

In Olivenöl gebratenes, mediterranes Gemüse nach Art des Hauses

Saisonale Suppe

Geschmorter Kalbstafelspitz
Perlhuhnbrust aus dem Ofen
Hausgemachte Lachs-Maultaschen in Riesling-Dill-Sahnesauce
Pasta aus dem Parmesanlaib mit Trüffel-Sahnesoße
Jus und Kräutersoße
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 84,-

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 160,-

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
Asiatisches Gemüse, scharf
Vegetarische Maultaschen

serviert
Hausgemachte Schokoladenmaultaschen
mit Vanillerahmeis

Pro Person Euro 68,-

Preisänderungen vorbehalten