

Happy Birthday

Kalter Buffeteil

- Mini-Texas-Burger – Pulled Pork, Cheddar, feurige Jalapeños, Röstzwiebeln, Coleslaw, BBQ-Sauce und Mustard-Sauce
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Chili-Sauce
- Kochschinkenröllchen gefüllt mit Spargel und Kräuterremoulade
- Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ-Sauce und einem Schalotten-Dip
- Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und würziger Salsa
- Blätterteig mit konfierten Tomaten, Pesto, Pinienkerne, Mozzarella, Tomatensauce
- Gefüllte Eier mit Senfcreme

Salatvariationen

- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Aromatischer Salat mit Couscous, frischer Blattpetersilie und Tomatenwürfeln
- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Klassischer Wurstsalat mit sauren Gurken auf Essig-Öl-Basis

Warmer Buffeteil

- Herzhafter Spanferkelrücken mit würziger Altbiersauce
- Mini-Rinderrouladen geschmort, vom Limousin-Rind, traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf
- Geschnetzeltes vom Schwein in einer Sahnesauce mit Riesling verfeinert
- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Seidenklöße aus frisch gekochten Kartoffeln
- Gedämpfter Reis mit frischer Petersilie
- Klassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce hollandaise
- Champignons herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce

Brot und Dips

- Zu den Speisen reichen wir Ihnen einen gemischten Brot- und Brötchenkorb mit Butter und Kräuterbutter

Preis pro Person für das aufgeführte Buffet inkl. gesetzl. MWSt

49,70 €