

Gutsherrenbuffet

Vorspeisen

- Tomaten-Mozzarella mit Basilikum
- verschiedene Salatvariationen (auch Blatt- und Rohkostsalate) mit Dreierlei Dressing)
- Fischplatte mit diversen Räucherfischen
- ganzer pochierter Lachs
- Roastbeef mit Sauce Remoulade ,
- Parmaschinken mit Honigmelone
- Hochzeitssuppe (Rinderkraftbrühe) mit verschiedenen Einlagen oder
- Waldpilzcremesuppe mit frischen Kräutern
- griechischer Bauernsalat mit Schafskäse und Tomaten
- Meeresfrüchtesalat
- Gegrilltes Gemüse wie Artischocken, Paprika, Zucchini und Aubergine in Knoblauch-Olivenöl

Hauptgang

- Kalbsrahmbraten
- Schweinefilet mit frischen Pilzen in Rahm
- Rindersteaks vom Angusrind in Cognac -Pfefferrahmsauce
- Kabeljaufilet in Pompery-Senfsauce
- verschiedene Saucen
- hausgemachte Spätzle,
- Kartoffelgratin, Krokette
- frisches Gemüse der Saison

Dessert

- Mousse Variationen, hell und dunkel
- Tiramisu mit Marscaponecreme
- Panna cotta mit Fruchtsauce
- Eisbombe,
- hausgemachte Parfait Variationen
- Waldfrüchte

Preis pro Person 35.00 €