



Schlemmerbuffet

Kalte Gerichte:

Hausgebeizter Lachs,
geräuchertes Forellenfilet,
Aal mit Senf-Dill-Sauce,
Sahnemeerrettich

Variationen von Räucherfisch,
Roastbeef mit Remouladensauce,
gebratene Putenbrust mit zwei Cocktailsaucen,
Blattsalate mit verschiedenen Dressings,
Bohnen-, Gurken-, Karotten- und Kartoffelsalat.

Verschiedene Sorten Brot und Butter.

Warme Gerichte:

Rinderconsommé mit Gemüsestreifen und Eierstich,
geschmorte Lammkeule in Thymianjus mit Ratatouillegemüse und
Kartoffelgratin,
Medaillons vom Schweinefilet mit Pilzen der Saison in Rahm,
buntem Gemüse und Herzoginkartoffeln

Desserts:

Mousse von schwarzer und weißer Schokolade,
rote Grütze mit hausgemachter Vanillesauce,
Früchteplatte nach Saison,
verschiedene Käse vom Brett.