

Festtagsbüffet

Vorweg am Tisch serviert

wählen Sie eine Suppe aus:

Tafelspitzconsomme mit Gemüsewürfel
Cremesuppe der Saison
Kartoffellauchsuppe mit Trüffelöl
Grüne Pfeffersuppe mit frischen Feigen
Cremesuppe von frischen Gartenkräutern

Vorspeisen

Variation vom Räucherlachs und Graved Lachs
Sahnemeerrettich / Senfdillsauce
Flusskrebse mit Cocktailsauce
Roastbeef mit Remouladensauce
Luftgetrockneter Schinken
mit Honigmelone
Hähnchenbrust im Curry-Mantel asiatisch

Warme Speisen

Tagliatelle in Dillsahnesauce mit Lachsstreifen

Wählen Sie Ihren Hauptgang aus:

Dreierlei Medaillons mit frischen Champignons und
delikate Rahmsauce

Züricher Kalbsgeschnetzeltes

Chicken Curry mit pikanten Beilagen

Gefüllte Poulardenbrust mit Estragonsauce

als Beilage:

Frisches Saisongemüse, Gratinkartoffeln , Reistrilogie oder hausgemachte Spätzle

Salate

Pikanter bunter Geflügelsalat mit Schmand

Frische Salate der Saison mit Sprossen und gerösteten Körnern

Tomaten mit Mozzarella

French Dressing und Balsamico-Vinaigrette

Dessert

Rote Grütze mit Bourbon-Vanillesauce

Salat von frischen Früchten

Mousse au Chocolat

Tiramisu mit Löffelbiskuit

Brotauswahl & Butterrosen

Pauschalpreis bis einschließlich Café & Cognac: € 69,00 p. Pers.

Pauschalpreis bis einschließlich 3 Uhr: € 89,00 p Pers.
(nur bei Abendveranstaltungen)