

BAUERNBÜFFET

KALTE SPEISEN

- Hausschlachteplatte (Blutwurst, Leberwurst, versch. Räucherknacker, Sülze ...)
- marinierte Rohkostsalate nach saisonalem Marktangebot
- Räucherfischplatte
- Rindfleischsalat oder Geflügelsalat (süß oder herzhaft)
- Eiersalat oder Eierhälften
- verschiedenes Brot/Brötchen und Butter
- Käsebrett

WARME SPEISEN

- hausgemachte Soljanka
- warme gemischte Platte mit kleinen Bratwürsten, Beefsteaks, kleinen Schnitzeln und Hühnerkeulen dazu Kroketten
- Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce und Kartoffelklößen
- gedünstetes Lachsfilet mit Weissweinsauce und Petersilienkartoffeln
- bunte frische Gemüseauswahl

DESSERTS

- frisches saisonales Obst/ geschnitten und geschält
- rote Waldbeerengrütze mit selbstgemachter Vanillesauce

Wir arbeiten mit frischen, saisonalen und auch regionalen Produkten. Sollten Vegetarier, Veganer, Allergiker dabei sein bitten wir Sie uns das bei der Absprache mitzuteilen, wir stellen dann gern etwas zusammen. Sie können aus diesen ganzen Vorschlägen ihr „Wunschbüffet“ zusammenstellen und wir beraten sie dann ob alles passt und machbar ist.