

Buffet

AUTUMN LEAVES

bunte Blattsalate

mit Apfel-Balsamico-Dressing und
Joghurt-Parmesan-Dressing

gegrilltes Gemüse

(Rosenkohl, Kohlrabi, Zucchini, Karotte)

gebratene Champignons und Austernpilze

auf Rucola

Kraut-Karotten-Salat

Tomaten-Lauch-Salat

mit weißem Balsamico

gemischter Brotkorb

•

geschmorte Ochsenbrust

mit Birnen und Äpfeln
dazu Risoleé-Kartoffelspalten

oder

Schweinefiletmedaillons

in Pfifferlingrahm mit Spätzle

Rindergeschmortes

in Malzbiersoße mit Pflaumen und Gratin

oder

Maishähnchen-Suprême

in Cidresoße mit Calvadosäpfelchen
dazu Bratkartöffelchen

Serviettenknödel

auf Waldpilzen in Rahm, veggie

oder

Seelachsfilet

in Pfeffer-Gorgonzola-Soße mit Basmatireis

•

Warme Marillenknödel

mit Vanillesoße

Panna Cotta

mit karamellisierten Äpfeln