



Prunkbuffet:

Entenbrust auf Linsensalat, Gebratene Garnelen, ausgesuchte Räucherfische
Cremesuppe (je nach Saison)

Kalbshaxenscheiben frisch aus dem Steinofen, Rinderfilet vom Grill, Fischfilet
Gemüse der Saison, Spätzle, Pommes Dauphines, Kartoffelgratin, Reichhaltiges Salatbuffett mit verschiedenen Dressings

Creme Caramel, Mousse au Chocolat, Fruchtsalat, Limonencreme, Eisparfait, glasierte Kirschen

Käsebrett mit Früchten
Pro Person € 42,00

Alle Buffet ab min. 40 Personen



Klassisches Buffet:

Fischplatte, Roastbeefplatte, Melone mit Schinken

Lachsfilet, Kalbsrahmbraten aus dem Steinofen, Gebratenen Hähnchenbrust vom Grill
Gemüseplatte, Spätzle, Salzkartoffeln
Reichhaltiges Salatbuffett mit verschiedenen Dressings

Mousse au chocolat, Fruchtsalat, Limonencreme, Rote Grütze

Käseauswahl
Pro Person € 38,00

Gerne bereiten wir Ihnen auch Themenbuffets, italienische Buffets, Fischbuffets, Spargelbuffets zu - es gibt auch Frühjahr- Sommer- Herbst- und Winterbuffets.

Rustikales Buffet:

Herzhafte Kartoffelsuppe

Partyschnitzel, Hähnchenschenkel, Fleischküchle, Spanferkel aus dem Steinofen
Spätzle, Schupfnudeln, Sauerkraut
Reichhaltiges Salatbuffett - Brotkorb

Apfelküchle mit Vanillesahne, Rote Grütze, Fruchtsalat, Eis
Pro Person € 28,00



Ca. 2 Wochen vor Ihrer persönlichen Feier, bitten um *telefonische* Terminvereinbarung für Ihre *Menübesprechung*.

Grundlage der Berechnung unserer Speisen, ist die Personenzahl die Sie uns 2 Tage vor Ihrer Feier anmelden!!!!!!!

Tel. 07031 7456 FAX 745700 e-mail hotel-gaertner.de www:hotel-gaertner.de

