



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 Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

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

Käsebrett mit Früchten
Pro Person € 42,00

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

Alle Buffet ab min. 40 Personen



Klassisches Buffet:

Fischplatte, Roastbeefplatte, Melone mit Schinken

Lachsfilet, Schweinefiletmedaillons, Gebratenen Hähnchenbrust vom Grill
Gemüseplatte, Spätzle, Salzkartoffeln

Reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

Mousse au chocolat, Fruchtsalat, Limonencreme, Rote Grütze

Käseauswahl
Pro Person € 38,00

Rustikales Buffet:

Herzhafte Kartoffelsuppe

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

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

Ca. 2 Wochen vor Ihrer 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 info@ hotel-gaertner.de

