



### 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 € 46,00

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 € 41,00

### 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 € 32,00

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

