

Festbuffet A

Kaltes Gurkensüppchen mit frischem Dill

Leichter Blattsalat mit Früchten der Saison
und Mozzarella Bällchen

Brot und Brötchenvariationen
dazu Kräuterbutter

Forelle auf Blattspinat
mit Kürbiskernöl

und Reis mit frischem Pesto

Hähnchenfilet mit Paprikarahm und
Petersilienkartoffeln

Obstsalat mit Sahne

Preis pro Person/ ab 10 Personen buchbar

59€

Alle Buffets Inkl. Anteil Raummiete

Tischdecken & Papierservietten

Festbuffet

Beschallungsanlage mit einem Mikro und

CD-Player, Beamer

Getränkepauschale mit Wasser,

Limonaden, Saft, Bier und Hauswein

Festbuffet B

Feines Kartoffelsüppchen

Frische Salate der Saison
mit Buttermilch-Kräuter-Dressing

Feuriger Rindfleischsalat

Feine Käseauswahl

Brotspezialitäten aus der Backstube mit
hausgemachter Tomatenbutter

Filetspitzen im Speckmantel auf
Waldpilzrahm

Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und
Klößen

Kartoffel-Gemüse-Gratin

Variationen von frischen Früchten

Stracciatella Creme

Preis pro Person/ ab 10 Personen buchbar

71€

Festbuffet C

Kürbiscremesuppe mit gerösteten
Sonnenblumenkernen

Blattsalate der Saison mit
Dressing und Croûtons

Baguette vom regionalen Bäcker mit
hausgemachter Kräuterbutter

Rustikales Käsebrett

Schorfheider Wildbraten mit Pilzsoße,
Apfelrotkohl und Klöße

Lachstranchen an Rucolatagliatelle
mit frischem Pesto

Gratinierte Paprikaschote mit Couscous-
Füllung

Hausgemachte Waldbeerengrütze
mit Vanillesoße

Variation von frischen Früchten

Preis pro Person/ ab 10 Personen buchbar

73€