



Winter und Weihnachtsmenü ab 12 Personen

Pro Person: 22,00 €

- **Kartoffelsuppe, Würstchen**
- **Leberkäse m. Bratkartoffeln, süßem Senf**
- **Mohren-Gewürz-Kuchen m. Frischkäsecreme**

Pro Person: 28,00 €

- **Kartoffelsuppe m. Würstchen**
- **Schweinerücken, Käsespätzle, Portweinsauce**
- **Orangen Pana Cotta**

Pro Person: 35,00 €

- **Kastanien Suppe**
- **Barbarie Entenbrustfilet, Kartoffelklößen, Apfel-Rotkohl, Rotweinsauce**
- **Napoleon Torte mit Himbeersauce**

Sie erklären sich damit einverstanden, dass Ihre Daten zur Bearbeitung Ihres Anliegens verwendet werden.

Die Kosten bei der verbindlichen Bestellung werden in voller Summe berechnet.

Sie haben die Möglichkeit, bis zu 30 Tage vor Tag der Veranstaltung bei uns kostenfrei zu stornieren.

Bis zu 14 Tage vor Termin berechnen wir 50% des Auftragswertes, ab 14 Tage vor Termin wird 100 % des Auftragswertes berechnet.



BBQ-Grillbuffet ab 20 Personen

Pro Person: 35,00 €

Grillbuffet

- Kartoffelsalat mit sauren Gurken
- Krautsalat
- Bunter Bauernsalat mit Fetakäse
- Brotkorb und Buttervariationen
- Diverse Grillsaucen

Vom Grillmeister empfohlen:

- Schweinenackensteak
- Hähnchen Steak im Zitronen-Thymian-Marinade
- Thüringer Rostbratwurst
- Halloumi
- Rosmarin-Kartoffeln
- Mediterranes Gemüse

Desserts zur Wahl

- Mohren-Gewürz-Kuchen m. Frischkäsecreme
- Orangen Pana Cotta

Sie erklären sich damit einverstanden, dass Ihre Daten zur Bearbeitung Ihres Anliegens verwendet werden.

Die Kosten bei der verbindlichen Bestellung werden in voller Summe berechnet.

Sie haben die Möglichkeit, bis zu 30 Tage vor Tag der Veranstaltung bei uns kostenfrei zu stornieren.

Bis zu 14 Tage vor Termin berechnen wir 50% des Auftragswertes, ab 14 Tage vor Termin wird 100 % des Auftragswertes berechnet.



Winter und Weihnachtsbuffet ab 20 Personen

Pro Person: 45,00€

Vorspeisen:

- Feldsalat mit Orangenvinaigrette
- Hausgemachter Gurkensalat mit Dill
- Salat Caprese aus mini-Büffelmozzarella mit frischem Basilikum, Pesto
- Schottischer Räucherlachs auf Kartoffeltaler
- Matjesfilethappen auf Pumpernickel, marinierte Zwiebel
- Ziegenkäse auf Pumpernickel, Apfelchutney
- Butter & Brotauswahl

Suppen:

- Steinpilz-Perlgraupen-Suppe
- Kastaniensuppe

Hauptgang, es stehen 2 Hauptspeisen zur Auswahl:

- Frisches Lachs- und Zanderfilet auf Rahmgemüse mit Basmati-Wildreis
und/oder
- "Beef Stroganoff" - Rinderfiletstreifen in Steinpilz-Rahmsauce mit Kartoffelpüree oder selbstgemachte Kartoffelpuffer, Salzgurke
und/oder
- Barbarie Entenkeule in Orangensauce dazu frischer Apfelrotkohl, Grünkohl hausgemachte Knödel oder Rosmarinkartoffeln
und/oder
- Gefüllte Paprikaschote mit Fetakäse, Reis, Tomaten und Gemüse
und/oder
- Aubergine mit Quinoa-Gemüse-Füllung mit Schafskäsecreme überbacken, Datteln, Avocado-Minze-Mousse (vegane Option möglich)

Als Desserts es stehen 2 Desserts zur Auswahl

- Orangen Pana Cotta
- Napoleon Torte mit Himbeersauce
- Brownies

Sie erklären sich damit einverstanden, dass Ihre Daten zur Bearbeitung Ihres Anliegens verwendet werden.

Die Kosten bei der verbindlichen Bestellung werden in voller Summe berechnet.

Sie haben die Möglichkeit, bis zu 30 Tage vor Tag der Veranstaltung bei uns kostenfrei zu stornieren.

Bis zu 14 Tage vor Termin berechnen wir 50% des Auftragswertes, ab 14 Tage vor Termin wird 100% des Auftragswertes berechnet.



Große Winter und Weihnachtsbuffet ab 20 Personen

Pro Person: 55,00€

Vorspeisen:

- Feldsalat mit Orangenvinaigrette
- Hausgemachter Gurkensalat mit Dill
- Salat Caprese aus mini-Büffelmozzarella mit frischem Basilikum, Pesto
- Schottischer Räucherlachs auf Kartoffeltaler
- Matjesfilethappen auf Pumpernickel, marinierte Zwiebel
- Ziegenkäse auf Pumpernickel, Apfelchutney
- Butter & Brotauswahl

Suppen:

- Steinpilz-Perlgraupen-Suppe
- Kastaniensuppe

Hauptgang, es stehen 3 Hauptspeisen zur Auswahl:

- Frisches Lachs- und Zanderfilet auf Rahmgemüse mit Basmati-Wildreis
und/oder
- "Beef Stroganoff" - Rinderfiletstreifen in Steinpilz-Rahmsauce mit Kartoffelpüree oder selbstgemachte Kartoffelpuffer, Salzgurke
und/oder
- Barbarie Entenkeule in Orangensauce dazu frischer Apfelrotkohl, Grünkohl hausgemachte Knödel oder Rosmarinkartoffeln
und/oder
- Gefüllte Paprikaschote mit Fetakäse, Reis, Tomaten und Gemüse
und/oder
- Aubergine mit Quinoa-Gemüse-Füllung mit Schafskäsecreme überbacken, Datteln, Avocado-Minze-Mousse (vegane Option möglich)

Als Desserts es stehen 2 Desserts zur Auswahl

- Orangen Pana Cotta
- Napoleon Torte mit Himbeersauce
- Brownies

Sie erklären sich damit einverstanden, dass Ihre Daten zur Bearbeitung Ihres Anliegens verwendet werden.

Die Kosten bei der verbindlichen Bestellung werden in voller Summe berechnet.

Sie haben die Möglichkeit, bis zu 30 Tage vor Tag der Veranstaltung bei uns kostenfrei zu stornieren.

Bis zu 14 Tage vor Termin berechnen wir 50% des Auftragswertes, ab 14 Tage vor Termin wird 100 % des Auftragswertes berechnet.