

Zum Start in die Schule unser Einschulungsbuffet

Tapenade von grünen und schwarzen Oliven,
Kräuterschmand und Butter mit ofenfrischem Brot
wird auf dem Tisch eingesetzt.

Vorspeisenoptionen im Porzelanschälchen als Buffet aufgebaut

Kirschtomaten & Mozzarella
mit frischem Basilikum

Tortillaroulade mit Rauchlachs & Honigsenfdill

Kleine Rosmarinfrikadellen auf Ratatouillesalat

Salat von der Pute in fruchtiger Currysauce

Gebackene eingelegte Zucchini,
Aubergine, Champignon & Tomate

Medaillons von Schwein, Putenbrust und Lachs frisch vom Grill

dazu bieten wir marktfrische Gemüse mit
Hollandaise und gratinierte Kartoffeln

Für die kleinen Gäste – Minischnitzel,

Penne mit fruchtiger Tomatensauce,

Hähnchennuggets mit Kartoffelgnocchi,

Erbsen und Möhrengemüse

Knackige Marktsalate

mit Balsamico und Joghurtdressing

Dessertoptionen im Miniglas als Buffet aufgebaut

Panna Cotta mit Caramel

Waldmeistergötterspeise mit Vanillerahm

Mousse von dunkler Schokolade mit Blaubeeren

Erdbeer-Gazpacho mit Joghurt

TiramiSu

Schokoladenbrunnen - Fingerfertiges Saisonobst
zum überziehen mit Zartbitterschokolade

38,50 €/p.Pers.

Kinder von 3 bis 13 Jahren zahlen

19,00 €/Kind

