

# *Herbst-Winter Buffets*

## *2022*

### *Herbstbuffet*

*ab 20 Personen*

*Petersilienwurzelsuppe,  
Geräucherte Entenbrust mit Wacholderäpfel  
Feldsalat mit Haselnuss Blättchen und Apfel-Honigvinaigrette*

*Schweinebraten mit Maronenfüllung  
Apfelrotkohl und Schneebällchen Hirschragout  
mit Pfifferlingen und Spätzle*

*Bratapfel-Tiramisu  
Preis pro Pers. 26,50€/netto  
---ohne Suppe 24,50€/netto*

### *Buffet „Straßburg“*

*ab 20 Personen*

*Heißgeräucherter Limettenlachs, Flusskrebs Cocktail  
Lachsschinken mit Feigen, Kalbfleischpastete  
Endiviensalat und Rohkostsalate*

*Zanderfilet im Speckmantel mit Kartoffelstampf*

*Maishähnchenbrust mit feinen Nudeln  
Speckbohnen, glasierte Karotten und  
Mandelbrokkoli*

*Kaffee-Parfait mit karamellisierten Haselnüssen  
Französische Käseauswahl Baguette*

*Preis pro Pers. 29,00€/netto*

## ***Adventsbuffet***

*ab 20 Personen*

*Kürbiscremesuppe  
Feldsalat mit Speck und Croutons*

*Gänsebraten mit Rosenkohl, Maronen und Knödel  
Kalbs-Karree mit Rahmsoße, Bratkartoffeln mit Pfifferlingen  
Schokoladen-Trifle-Schwarzwälder Art*

*Preis pro Pers. 35,00€/netto  
---ohne Suppe 32,00 €/ netto*

## ***Herbstgruß***

*ab 20 Personen*

*Fischpralinen, Mariniertes Forellenfilet  
Geräucherte Putenbrust und Wacholderschinken  
Herbstlicher Blattsalat mit Kürbisvinaigrette  
Baguette*

*Kalbsroulade in Rahmsoße Glasierte Karotten und Spätzle  
Geschmorte Rehkeule mit Koriander und Honig dazu  
Kürbis Püree und Birnenpolenta mit Preiselbeeren*

*Granatapfelmousse mit Portweifeigen*

*Preis pro Pers. 30,00€/ netto*

## ***Buffet „Südtirol“***

*ab 20 Personen*

*Kürbisflan an Blattsalat und Sesam-Grissini*

*Lachsforellenfilet mit Penne und Parmesansoße*

*Saltimbocca vom Hirsch Gnocchi mit Steinpilzen,  
Butterpilzen und BasilikumPesto*

*Schokoladen-Panna-cotta mit Himbeersöße*

*Preis pro Pers. 26,00€/ netto*