

## Unser Hausbüffet für Ihren Anlass im Herbst / Winter 2020

### Das Büffet ist eröffnet:

Für Ihre Weihnachtsfeier, Familienfeier, Firmenfeier, Geburtstagsfeier, Hochzeit oder jeden anderen feierlichen Anlass finden Sie bei uns das passende Menü oder Büffet.

### Ihre Vorteile liegen auf der Hand:

1. Keine lange Wartezeit wie bei einer à-la-carte Bestellung
2. Alle Speisen untereinander kombinierbar
3. Jeder Gast nimmt sich was, wie oft und soviel er möchte

### Amuse-Gueule

Spundekäsedipp/ Dippbrötchen

### 1 Suppe zur Wahl als große Portion: oder 2 kleine Suppen im Glas serviert:

Waldpilzcremesuppe mit Kräutercroutons

geräucherte Kürbissuppe/ knusprige Chorizo

Maronencremesuppe & Baconrunch

Selleriecremesuppe mit Flammkuchentroll

Rotkohlcremesuppe mit gebratener Gänseleber

Rinderkraftbrühe mit Markklöschchen/ Maultäschle/ Pfannkuchenstreifen/ Kürbis

\* \* \*

### Vorspeisenteller oder Eingesetz als Plattenservice

Bruschetta/ gebackener Schafskäse/

Riesengarnele auf Avocadocreème/ Carpaccio vom Rinderfilet/ Preis pro Person 9,50

\* \* \*

### Vegetarisch;

gebackener Kürbisstrudel/ Saisongemüse/ Pesto

### 3 Gerichte im Hauptgang zur Wahl:

- Forellensaltimbocca; Forellenfilets/ geräucherter Schinken/ Hechtmousse

- Putenbruststeaks Kürbis-Apfel-Ingwerkruste

- "Terres Mayor" vom Hohenloher Weiderind / Maronen-Zwiebelkruste

Beim Teres Major handelt es sich um eine kleine Delikatesse, zart wie ein Filet, aber herzhafter im Geschmack, das sich der Metzger höchstpersönlich selbst zur Seite legte.

- Medaillons von der Schweinelende mit Birnen-Cranberryauflage

- Rindergulasch in Merlot geschmort/ Spitzkraut/ Ingwer/ Zitronengraß

- Schnitzel paniert und gebacken

\* \* \*

### 3 Saucen zur Wahl

Champignonrahmsauce

Bratenjus

Sauce Béarnaise

Pommerysenfsauce

Portweinjus

Pfeffer-Whisky-Senfsauce

Rieslingsauce

Steinpilzrahmsauce

\* \* \*

#### 4 Beilagen zur Wahl

Kartoffelgratin	Pommes frites	Kürbis-Kartoffelpüree
Brezen Serviettenknödel	Schupfnudeln	Horchheimer Bandnudeln
Eier-Spätzle	Maronenspätzle	Kroketten
Risotto mit Steinpilzen	Kartoffelknödel	

„Pfälzer Backkartoffeln“; unsere Spezialität

Drillinge mit Schmand, Schlotten, Speck & Zwiebelwürfel im Ofen gebacken

\* \* \*

Inkl. Große Salatauswahl vom Büffet

extra Gemüseauswahl der Jahreszeit/ z.b.

Rosenkohl, Spitzkohl-Kürbisgemüse, Kohlrabigemüse, Vanillekarotten,

Speckbohnen, Wirsingrahmgemüse, Blumenkohl, Fenchel-Pernodgemüse 4,50€ pr.P.

\* \* \*

#### 1 Dessert nach Wunsch:

Speculatus-Kaiserschmarrn mit Feinkost Käfers Vanilleeis/ Schlagsahne

\* \* \*

Apfel-Dattel-Cranberry-Lebkuchencrumble/ Bäcker Seiler/

Feinkost Käfers Vanilleeis/ Schokosauce/ Schlagsahne

\* \* \*

Bäcker Blaser lauwarmes Schokoladen-Marzipan- Lebkuchen-Brownie

Zerlei Marmelade & crunchigen Nüssen/ Feinkost Käfers Bratapfeleis/ Mangoragout

\* \* \*

Käseauswahl Affineur Hofmann aus Bad Tölz, mit Brotauswahl und Trauben;

extra zu einem Dessert;

7,50 € pr. P.

\* \* \*

Preis pro Person 39,90 €

Gültig ab September 2020;

mit diesem Angebot verlieren alle anderen Angebote ihre Gültigkeit