



Stadt – Schmankerlbüfett

Vorspeisen:

Räucherfischplatte mit Räucher- und Gravedlachs, Pfeffermakrelle und Flußkrebse
Parmaschinken mit Hirtenkäse auf Ruccola
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Eingelegtes Gemüse (Zucchini, Paprika, Champignons)
Terrine von Schwarzwurzel
Hausgemachter Bärlauchquark
Blatt- und Rohkostsalate mit dreierlei Dressing
Bunter Brotkorb von Oliven-, Zwiebel- und Schwarzbrot sowie rustikalem Baguette

Suppe:

Feines Rahmsupperl der Saison
(zur Wahl: Spargel, Bärlauch, Kürbis, Schwarzwurzel oder altbayerische Kartoffelsuppe)

Hauptspeisen:

Schweinefilet in Waldpilzrahm
Braten von der Hirschkeule in Sauce von Rotweinpflaumen
Boef a la Mode (Niederbayerisches falsches Rinderfilet) gebraten, in süß-saurer Sauce
Zanderfilet mit Zitronen – Meerrettichsauce

Beilagen:

hausgemachte Butterspätzle
Prinzesskartoffeln mit Rosmarin
frisches Marktgemüse der Saison in Butter sautiert
hausgemachte Reibeknödel

Dessert:

Bayerische Creme im Weckglas, auf Beerenfrüchteragout
Variation von Topfenknödel mit Nougat und Marillen gefüllt
Eis vom Büfett mit Sahnehäubchen
Variation von Edelpilzkäse mit frischen Früchten

Preis pro Person ab 30 Personen 26,00 €
Preis pro Person ab 50 Personen 24,50 €
Kinder 0 - 5 Jahre frei, 6 - 12 Jahre 50 %

