

Waldhotel Schäferberg - Büfett

*Schaumsüppchen aus unserem Kräutergarten
mit Streifen von geräuchertem Lachs
(gerne servieren wir Ihnen die Suppe am Tisch)*

Vorspeisenbüfett:

*Fischplatte
mit gebeiztem Lachs, Forellenfilet und Terrinen
Sahnemeerrettich & Senf-Dillsauce*

*Roastbeef rosa gebraten
mit Remouladensauce*

Roher Schinken mit Melone garniert

Gefüllte Eier „Harlekin“

Angemachte Salate von Shrimps, Hering, Geflügel und Nudeln

*Frische Blatt- und Rohkostsalate
mit verschiedenen Dressings*

Brot- und Brötchensorten, Butter

** * **

Hauptgänge:

*Schweinefilet „Waldhotel Schäferberg“
- vor Ihren Augen frisch aufgeschnitten -
mit zartem Blattspinat im Blätterteigmantel gebacken
Weinbrand-Pfeffersauce*

Maispoulardenbrust in Frischkäsesauce

Zanderfilet mit Zitronenbutter gebraten

*Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Nudeln
und feines Marktgemüse*

** * **

Dessert- & Käsebüfett:

*Zweierlei Mousse au chocolat
Rote Grütze mit sahniger Vanillesauce
Milde und kräftige Käsespezialitäten vom Brett*

*Preis pro Person € 34,00
(ab 25 Personen)*

08/10