



Speisenangebot Buffet für Gesellschaften ab 10 Personen - Preise pro Person

Suppen

Tomatensuppe mit Sahnehaube	5,20 €	Hochzeitsuppe (hausgemacht)	6,50 €
Gulaschsuppe (hausgemacht)	6,50 €	Karotten-Ingwerschaumsüppchen (hausgemacht)	6,50 €

Vorspeisen

Räucherlachs	3,50 €	Verschiedene Pasteten	2,50 €
Tomate-Mozzarella	2,50 €	Melone mit Schinken	3,50 €

Hauptgerichte je 19,90€

- Schweinekrustenbraten in brauner Soße
- Rahmgescnnetztes wahlweise von der Pute oder vom Schwein
- Gemischtes Gulasch wahlweise mit Champignons oder „Puszta Art“ mit Paprika
- Schnitzel „Wiener Art“ oder „Jäger Art“

Bunte Salatplatte	Gemischte Gemüseplatte	Sauerkraut	Kartoffelgratin
Salzkartoffeln	Kartoffelklöße	Kartoffelrösti	Kroketten

pro Beilage extra berechnen wir 2,50€ pro Person

- Hähnchenbrustfilet „Toscana“ auf Tomatenspiegel mit Mozzarella überbacken (auch mit Pfeffersoße), dazu Gnocchi, eine bunte Salatplatte und Baguette
- Kabeljaufilet „Provence“ in Weißweinsauce auf Gemüsebett, dazu Reis

Zu unseren Fleischgerichten sind 2 ausgewählte Beilagen inklusive:

Dessert

• Apfelstrudel mit Eis, Vanillesoße und Sahne	5,50 €
• Vanilleeis mit heißer Himbeer- oder Kirschsauce	4,50 €
• Gemischtes Eis (Vanille, Erdbeer, Schokolade)	3,00 €
• Mousse au Chocolat	3,00 €
• Obstsalat	2,50 €
• Portion Sahne	1,00 €