

Buffet „Grüne Wiese“

Suppe

Käsesuppe mit Lauch und Rote Beete



kalte Vorspeisen

Artischocken mariniert, Kohlrabi - Carpaccio
marinierte Champignons, vegetarischer Reissalat

Honigmelone mit Schinken

in Bierteig geb. Zucchini und Kohlrabischeiben mit Dip

Bohnensalat, Tomatensalat mit Schafskäse

Gefüllter Blätterteig mit Schafskäse

dazu pikante Avocadocreme

Tomate mit Mozzarella und hausgemachten Nuss-Pesto

Käseauswahl, garniert mit Weintrauben

ofenfrisches, Baguette, Butter und Kräuterbutter



warme Speisen

gebratene Goldbrasse, in Butterorangen mit Ingwer
Auberginenroulade mit Mangold-Schafskäsefüllung

Brokkoli, Erbsen/Möhren und Blumenkohl

Gemüselasagne mit Zucchini und Aubergine

Kartoffelgratin mit Lauch und Käse überbacken,

Band-Nudeln, Röstinchen



Dessert

frischer Obstsalat, Rote Waldbeeren mit Vanilleschaum

Nuss-Nugat-Mousse

Preis pro Person ab 25 Personen 26.90 € p. Pers.

„all inklusive“ ab 19.00 Uhr - 04.00 Uhr 58,- € p. Pers.

(Erfrischungsgetränke, Caféspezialitäten, Bier, Wein, 5 Wahlspirituosen)

Fragen Sie nach unseren Extra - Arrangements für Hochzeiten