

SCHLEMMERBUFFET HERBST

Vorspeisen

Capponata (ital.Antipasti mit Kapern und Pinienkernen) und Brot

Kürbis-Kokos-Creme-Suppe

Kürbis-Curry-Creme- Suppe

Austernpilz-Nuggets mit sour cream

hausgemachte Kartoffel-Röstis mit Balsamico-Pilzen bzw.Räucherlachs

mini-Pastetchen mit spicy-Pumpkin-Füllung und Flusskrebs

Quiche mit italienischem Landschinken,Zwiebeln und Kürbis-Chips

Hauptgerichte

frische Spare ribs mit hausgemachter BBQ-Soße

klassischer Sauerbraten vom Rind

Rinderroulade,mediterran gefüllt

Schweinekrustenbraten in Calvados

Putenrolle gefüllt mit Oliventapenade und Speck

vegetarisch gefüllte Aubergine mit Zwiebel-Confit

Soja-Geschnetzeltes „Stroganoff“

Beilagen

gebackene Kürbis- und Kartoffel-Spalten mit Knoblauch und Rosmarin

Schmorkartoffeln

Rosmarin-Kartoffelspalten mit sour cream

Tagliatelle mit Steinpilz-Pesto

Prinzeß-Böhnchen

Champignon-Pfanne mit frischer Petersilie

bayrisch Kraut

Wurzel-Schmorgemüse

Semmelknödeltaler

Thüringer Klöße

Desserts (optional)

beschwipste Birnen mit Mousse au chocolat

Vanillepudding mit beschwipsten Kirschen

Schokofrüchte am Spieß

kleine Käseplatte mit Baguette

Ab 15 Personen 3 Vorspeisen, 2 Hauptgerichte ,3 Beilagen zur Wahl