

Herbstliches Buffet I

Kürbis-Kokossüppchen mit gebratener Garnele (wird serviert)

Hähnchenbrust „indisch“ mit Currycreme

Bruschetta überbacken mit in Knoblauch gebratenen Pilzen & frischen Kräutern

Knackige Blattsalate mit Walnussdressing

Brotauswahl mit Butter & Kürbis-Pesto

Saftiger Schweinekrustenbraten in eigener Sauce mit Ofengemüse (Pastinake, Süßkartoffel, Paprika, Zucchini, Pilze & Zwiebeln)

Bienenstich von Lachs und Zander auf Tomaten – Fenchelgemüse & Zitronen – Kräuterreis

Mascarponecreme mit eingelegter Birne & Crumble

Käseauswahl mit Grissini & Feigensenf

**32,50 €
pro Person**

Herbstliches Buffet II

Fruchtige Kürbiscremesuppe
mit Kokosmilch, Orange und Ingwer

Herbstliche Blattsalate mit marinierten Apfelspalten und Gorgonzola

Bruschetta belegt mit Schinken und Feigen

Räucherfischplatte mit Honig-Senf-Mayonnaise

Zanderfilet auf Tomaten-Mangold-Gemüse und Zitronenreis

Roastbeef mit feiner Portweinjus, Kartoffelgratin und Prinzessböhnchen

Kürbis-Trifle mit Mascarpone

Espresso-Mousse mit Vanillesauce

**36,50 €
pro Person**