

# Rustikales - Buffet

## Empfehlung für Ihre Veranstaltung

### Vorspeisen

*Kleines Salatbuffet mit Rohkost- und Blattsalaten  
Verschiedene Dressings, sowie Brot und Brötchenauswahl  
Deftige Schinken- und Hausschlachte Wurst, frisch angemachten Gehacktes  
und Sauern Gemüse  
Feine Auswahl an verschiedenen Käsevariationen mit Weintrauben und Feigensenf*

### Suppen

*Kraftbrühe mit Markklößchen und Eiersticheinlage, dazu frischen Schnittlauch  
Cremesuppe von der Räucherforelle mit Croutons*

### Hauptgänge

*Krustenbraten von Schwein mit Schwarzbiersauce, Kümmelkraut und  
hausgemachten Serwettenknödel  
Schwein in drei Variationen mit Medaillon, Gulasch und kleinen Schnitzel,  
Rahmchampignon und Pom Dauphine Kartoffel  
Rote Beete in Feigmantel an lauwarmer Meerrettich-Sauce  
und Petersilienkartoffel*

### Desserts

*Knödel von frischen Topfen ( Quark ) mit Heidelbeerragout  
Hausgeschlagenes Mousse von Himbeeren an Joghurt-Limetten Sauce  
und gehobelter weißer Schokolade*