

Buffet „Mediterran“

ab 40 Personen, Preis: 39,90€

Suppe

Süppchen von gegrilltem Mittelmeergemüse mit Grissinistangen

Vorspeise

Cocktail von Mozzarella mit Flaschentomaten und Pesto

Antipasti mit Olivenöl und gehobeltem Parmesan

Pollo Tonnato mit Kapern

Blatt- & Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

Brot, Dips & Co

Brot- & Baguetteauswahl

Butter, Kräuterbutter und Aioli

Hauptspeise

Jungschweinfilet mit Balsamicosauce und gerösteten Rosmarinkartoffeln

Hausgemachte Lasagne wahlweise mit:

- Rinderhackfleisch
- Lachs & Spinat
- vegetarisch

Saisonale Gemüsevariation

Dessert

Weißer Schokoladenmousse mit Pistaziencrunch

Crème Brûlée

Buffet „Brühler Wirtshaus“

ab 40 Personen, Preis: 42,90€

Suppe

Tomatensuppe mit Kräuterschmand

Vorspeise

Fischvariation aus dem Rauch mit harmonisierenden Saucen
Tomaten-Mozzarella Cocktail mit frischem Basilikumpesto
Auswahl an verschiedenen Schinken, Roastbeef & Schweinebraten
Blatt- & Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

Brot, Dips & Co

Bauernbrot- & Baguetteauswahl
Butter, Kräuterbutter und Aioli

Hauptspeise

Rosa Rinderhüfte mit dunkler Rosmarinjus an Kartoffelgratin
(vom Koch tranchiert)
Hähnchenmedaillons „Saltimbocca“ mit Tagliatelle
Saisonale Gemüsevariation

Dessert

Panna Cotta mit Fruchthaube
Warmer Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

Galabuffet

ab 40 Personen, Preis: 46,90€

Suppe

Basilikumsüppchen

Vorspeise

Cous Cous Salat mit Gemüsebrunoise und Riesengarnele
Mille Feuille von Zucchini und Schafskäse
Rosa gegartes Pfeffer Sirloin aus dem Rauch
Blatt- & Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

Brot, Dips & Co

Brot- & Baguetteauswahl
mit verschiedenen Buttersorten

Hauptspeise

Lachstranchen in Zitronen-Dill-Sauce mit zweierlei Fettuccine und Gemüsejulienne
Rosa gegartes Roastbeef an Cassis-Schalotten-Jus mit Trüffelgratin
(vom Koch tranchiert)
Saisonale Gemüsevariation

Dessert

Tonkabohnenmousse
Bayrisch Crème von der Heidelbeere

Käse

Käseauswahl mit harmonisierenden Senfsaucen