

# 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