Buffet Auswahl

Vorspeisen

- Terrine vom heimischen Wild I Feldsalat und Nussdressing, Sauce Cumberland
- Rehtranchen mit eingelegten Pilzen I Trüffel Mayonnaise und Preiselbeeren
- Hausgebeizter Rote Beete Lachs I Wasabi Mayonnaise
- Ceviche von Edelfischen mit Limette und Koriander
- Avocado Tatar mit Tomaten Chutney (vegan)
- Waldorfsalat (vegetarisch)
- Brot & Dips

Suppen

- Wildsüppchen mit Waldpilzen und altem Sherry
- Kürbissüppchen mit gerösteten Kürbiskernen (vegetarisch)

Hauptgänge

- Keule von der Entenbrust in eigener Sauce
- Wildgulasch mit Preiselbeeren und Waldpilzen
- Orientalisches Wildcurry mit Süßkartoffel und Aubergine
- Wildschweinbraten mit Wacholderjus
- Wildlasagne
- Lachs unter der Parmesan- Pesto Haube mit Garnelen
- Waldpilzschwammerl in Rahm (vegetarisch)
- Wintercurry (vegan)

Beilagen

- Kartoffelgratin
- Orientalisches Gulasch
- Petersilienkartoffeln
- Kartoffel Trüffelstampf
- Butterspätzle
- Kartoffelknödel
- Gebratene Semmelknödel

Gemüsebeilage

- Wintergemüse
- Wirsing
- Rotkohl
- Spitzkohl mit Curry

Dessert im Glas

- Kaiserschmarrn Steinobst nach Saison (warm)
- Zwetschgenröster mit Mascarponecreme
- Lebkuchencreme mit karamellisierten Mandeln & Bratapfel Chutney
- Bratapfelcreme mit Mascarpone
- Spekulatiusmousse

Preis

- 54.50 EUR p.P. 4 Gang II (Vorspeise I Suppe I Hauptgang I Dessert)
- 46.50 EUR p.P. 3 Gang II (Vorspeise I Hauptgang I Dessert)
- 40.50 EUR p.P. 3 Gang II (Suppe I Hauptgang Dessert)
- 37.50 EUR p.P. 2 Gang II (Vorspeise I Hauptgang)
- 34.50 EUR p.P. 2 Gang II (Suppe + Hauptgang oder Hauptgang + Dessert)
- **Einzelkomponenten auf Anfrage auch bestellbar**

Auswahl

- **bis 50 Personen**
  - 4 Vorspeisen + Brot & Dip
  - 1 Suppe
  - 2-3 Hauptgänge (inklusive Vegetarisch)
  - 2 Beilagen & 2 Gemüsebeilagen
  - 2 Desserts
- **ab 100 Personen**
  - 5 Vorspeisen + Brot & Dip
  - 1 Suppe
  - 3-4 Hauptgänge (inklusive Vegetarisch)
  - 3 Beilagen & 3 Gemüsebeilagen
  - 2-3 Desserts