

## Salate / Vorspeisen

**Gemischte Blattsalate mit Tomate und Gurke**

\* \* \* \* \*

**Schwäbischer Kartoffelsalat**

\* \* \* \* \*

**Krautsalat**

\* \* \* \* \*

**Karottensalat**

\* \* \* \* \*

**Stangenweißbrot**

\* \* \* \* \*

## Hauptgerichte

**Schweinebraten mit Trollingersoße**

\* \* \* \* \*

**Putengeschnetzeltes in Champignon-Rahmsoße**

\* \* \* \* \*

## Beilagen

**Spätzle**

Lecker abgeschmelzt mit Butter und Semmelbröseln

\* \* \* \* \*

**Kartoffelgratin**

\* \* \* \* \*

**Buntes Saisongemüse**

\* \* \* \* \*

**Preis pro Person** (ohne Geschirr, sonstige Ausrüstung und Service): **19,00 EUR**

### **Qualität ist unser Erfolgsrezept!**

Wir arbeiten ausschließlich mit frischen, saisonalen Zutaten.  
Unser Fleisch beziehen wir über hiesige Metzgereien aus regionalen Kleinbetrieben, in denen Wert auf eine artgerechte Haltung und Ernährung der Tiere gelegt wird.  
Bei Hühnern garantieren wir beste Qualität durch die Verarbeitung von französischen Maishühnern in "label rouge" Qualität.

Alle Preise zzgl. Mehrwertsteuer. Diese beträgt i.d.R. 7%. Werden über das reine Büfett hinaus Serviceleistungen erbracht oder Ausrüstung (z.B. Geschirr oder Tische) vermietet, beträgt die Mehrwertsteuer 19%.

Stand der Preisinformation: 04.05.2018. Spätere Änderungen vorbehalten.