

Unser Herbst-Menü

Ab 15 Personen

Vorspeisenbuffet:

- gegrillte, marinierte Paprika, Zucchini & Aubergine
- Fleischpflanzerl mit Dip
- Kürbis Chutney mit Feta
- Spinat-/Lachsrolle
- Zwiebelkuchen
- Chicoréesalat mit Putenstreifen
- Bunte Blattsalate mit Tomate, Gurke und Gelbe Rüben an Hausdressing
- Gorgonzola-Birnen Aufstrich

dazu im Brotkorb: Bauernbrot und 2erlei Baguette

Hauptspeisenbuffet:

1. Jägertopf vom Rind an Schwammerl-Specksauce mit hausgemachten Spatzl und Apfel-Blaukraut
ODER
1. Rehbraten an Wacholderrahm mit Kartoffelgratin und Rahmwirsing
2. Seeteufel mit feiner Rieslingsauce dazu Rosmarinkartoffeln und Romanesco
3. Kürbislasagne

Dessert im Glas:

- Bienenstich im Glas
- Zwetschgentiramisu

Gesamtpreis 27€/Pers. zzgl. MwSt.

(7% = 28,89€ --- 19% = 32,13€)

