



Hotel - Restaurant - Festscheune - Wellness-Oase

Schnitzelbuffets 2019

ab 15 Personen

Unter 15 Personen schlagen wir ein "Schnitzeessen satt" vor. Wir bringen alles auf Platten an Ihren Tisch - so lange Sie mögen!



Schnitzelbuffet 1 (16,90 € p.P)

Panierte Schnitzel vom Schwein, knusprig in Butter gebraten
Frisch gemachte Paprikarahmsauce und Pilzrahmsauce
Röstitaler, Pommes
Salatplatte mit Dressing

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Schnitzelbuffet 2 (19,90 € p.P)

Auswahl von Blatt- und Rohkostsalaten, dazu 1 Dressing
Baguette, Butter- und Kräuterquark

Panierte Schnitzel vom Schwein, knusprig in Butter gebraten
Frisch gemachte Sauce Hollandaise Tomaten-Paprikasauce und Pilzrahmsauce

Bratkartoffeln mit Speck und Pommes, Frisches Marktgemüse



Dessert

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis

Schnitzelbuffet 3 (21,90 € p.P)

Auswahl von Blatt- und Rohkostsalaten, dazu 1 Dressing
Tomate / Mozzarella mit Balsamico und Pesto
Baguette, Butter- und Kräuterquark

Panierte Schnitzel vom Schwein und Hähnchen, knusprig in Butter gebraten
Frisch gemachte Pfeffersauce und Pilzrahmsauce und Tomatenkräutersauce, Sauce Hollandaise

Kroketten, Pommes, Bratkartoffeln mit Speck, frisches Marktgemüse

Dessert

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis

Schnitzelbuffet 4 (24,90 € p.P)

Auswahl von Blatt- und Rohkostsalaten, dazu 2 Dressings
Baguette, Butter- und Kräuterquark

Tomaten und Mozzarella mit Pesto und Balsamico

Panierte Schnitzel vom Schwein und Hähnchen, knusprig in Butter gebraten

Dazu Schnitzel verschieden überbacken:

Schnitzel Hawaii (mit frischer Ananas und Käse gratiniert), Schnitzel Caprese (Tomate Mozzarella), Zwiebelschnitzel mit frischen, gebraten Zwiebeln, als Spargelschnitzel (saisonabhängig) und mit Spargel und Käse

Frische Pilzrahmsauce, Pfeffersauce, Sauce Hollandaise und Tomaten-Paprikasauce
Frisches Marktgemüse

Kartoffelrösti, Pommes, Bratkartoffeln mit Speck

Dessert

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis, Schwarzwaldcreme mit Kirschen und Sahne

