

Freigeist

BUFFET

Wir übernehmen das für Sie! Feierlichkeiten von 20 bis 180 Personen, der Preis richtet sich nach der Saison. Sie erhalten ein individuelles Angebot - Musik & Tanz und Vieles mehr.

KLASSISCH

Kasseler auf Sauerkraut

Hähnchen „Hawaii & Melba“

Schweineschinken-Krustenbraten auf Rotkohl

Kartoffelgratin & Dampfkartoffeln

ein Salat & Dessert nach Wahl

FISCH

Lachs & Zanderfilet in Dillrahmensauce

Hackfleisch-Gemüse Pfanne

Puten-Rahm-Geschnetzeltes

Jasminreis & gebutterte Tagliatelle

ein Salat & Dessert nach Wahl

TRADITIONELL

Entenbrust & Keule auf Rotkohl

Rinderrouladen in Bratensauce

Nackenbraten vom Schwein

Markt-Gemüseplatte mit Hollandaise

Klöße, Kartoffelgratin & Dampfkartoffeln

ein Salat & zwei Desserts nach Wahl

DEFTIG

Gulasch vom Schwein & Rind

Schweinefilet-Medaillons auf Zwiebelgemüse

Hähnchenkeulen auf Rotkohl

Kartoffelgratin & Dampfkartoffeln

ein Salat & Dessert nach Wahl

FRUCHTIG

Hähnchen „Hawaii & Melba“

Kasseler & Krustenbraten auf Sauerkraut

Markt-Gemüseplatte mit Hollandaise

Räucherfisch-Variationen

Eierplatte, Aufschnitt & Käse-Variationen

Brot-Variationen & Butter

Kartoffelgratin & Dampfkartoffeln

zwei Salate & Desserts nach Wahl

GRÜNKOHL

Kasseler & Stegfleisch auf Grünkohl

Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce

Bunter Salat mit Schafskäse

Kartoffelgratin & Dampfkartoffeln

Rote-Grütze mit Vanillesauce

SIE KÖNNEN ALLES FREI VARIIEREN

SALATE

Bunter Salat mit Schafskäse

Exotisch-fruchtiger Nudelsalat

Kartoffelsalat nach Art des Hauses

Tomaten, Bohnen und Gurkensalat

SUPPEN

Tomatensuppe mit Batonnets

Hackfleisch-Käse-Lauchsuppe

Hochzeitssuppe mit Eierstich o. Fleischklößchen

PLATTEN

Obst

Caprese

Antipasti

Räucherfisch

BEILAGEN

Pommes Frites

Kartoffel-Wedges

Herzogin-Kartoffeln

Rosmarin-Kartoffeln

DESSERTS

Zitronen-Creme

Schokoladen-Mousse

Rote-Grütze mit Vanillesauce

Beeren-Grütze mit Vanillesauce