

Buffetvorschläge

Klassiker vom Rind:

Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Reis

Rinderroulade, Soße Serviettenknödel

Rinderbraten, Rotkraut und Klöße

Klassiker vom Schwein:

Lendentopf in Champignonsoße mit Spätzle

Schnitzel mit vers. Soßen (Jäger- Pfeffer- Zigeuner- usw.)

Krustenbraten, Braunbiersoße und Kartoffeln

Spießbraten mit Kartoffelgratin

Klassiker vom Huhn:

Hähnchenschenkel Knusprig

Hähnchenschnitzel in Mandelpanade

Fruchtiges Curryhähnchen mit Reis

Hähnchenbrust asiatisch

Hähnchenbrust Gärtnerin
(auf Gemüse und mit Käse-Sahnesoße überbacken)

Beliebte Schweinereien:

Schweinefilet im Speckmantel (im ganzen Rosa gebraten)
auf Bohnengemüse

Scheine Medaillons auf Blattspinat mit Frischkäsehaube

Gemischte Hausgemachte Wurstplatte

Von der Schneidestation: (nur im Haus)

Rosa gebratenes Roastbeef

Rosa gebratenes Lammkarree

Zu jedem Catering bieten wir eine gemischte Gemüseauswahl
sowie angemachte Salate auch als Rohkost Platte.
Die Beilagen können individuell kombiniert werden.