

## **Kaltes Buffet Rustikal**

Alle Speisen werden überwiegend auf Holzbrettern angerichtet und mit Gemüse, wie z. B. Blumenkohl, Radieserl, Radi usw. garniert und dekoriert.

Schwarzwälder Schinken  
Südtiroler Bauernspeck  
Wacholder Geräuchertes

### **Alternativen:**

Gegrillte Geflügelteile  
Gegrillte Ente mit Orangensoße  
Spanferkel oder Schweinebraten garniert  
Schweinshaxn

Tafelspitzsülze  
Carpaccio von der Kalbshaxe mit  
Tomatenwürfel und Dressing  
Brezenknödelsalat mit gerösteten  
Schinkenwürfeln und Vogerlsalat  
Kleine Schnitzelchen von der Pute mit Soße  
Hähnchenschenkel gebraten vom  
Stubenküken nach Art Wiener Backhendl mit  
Sauce Remoulade  
Matjessalat  
Saiblingstatar mit Senf-Dill-Soße

Rindfleisch in Essig und Kräutern  
Saure Zipfel in Wurzelsud  
Regensburger und Pfälzer Landwurst  
Pressack in Essig und Öl  
Fleischpflanzerl mit Senf  
Ochsenlende rosa gebraten mit Sauce  
Remoulade

Griebenschmalz  
Gänserillettes  
Schnittlauchquark  
Garnierte Eier

Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich  
Matjesfilets in Apfelrahm

Krautsalat, Kartoffelsalat  
Champignonsalat mit Kräuteröl im Tontopf  
Eiersalat, Rindfleischsalat

Käsebrett mit Obazda, Bavaria Blue, Emmentaler, Gouda, anderen bayerischen Käsesorten, mit  
Radi und Radieserl garniert.

**Gedeckpreis pro Person inkl. Käsebrett**

**18,50 Euro**

(zuzüglich 7 % / 19 % MwSt)

Preise gültig ab dem 01.02.2018

Bei einer Bestellung unter 20 Personen müsste die Auswahl aus dem Sortiment reduziert werden.  
Sollten Sie Ergänzungen lt. beiliegenden Listen wünschen, empfehlen wir, das Buffet um ca. 5-10  
Personen zu reduzieren und anteilig dafür mit gewünschten Sorten zu ergänzen.

Im Falle, dass einige Sorten nicht vorrätig sind, werden diese mengen- und qualitätsmäßig mit anderen  
Waren ausgeglichen. Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie Wert auf spezielle Sorten legen.