

# Kurfürstliches Buffet

## Kalt

Angus Roastbeef rosa gebraten und gefüllte Artischockenböden, Sauce  
Remoulade

★

bunte Geflügelplatte mit Früchten und Sauce Cumberland

★

Coppa, Schwarzwälderschinken mit Melonenschiffchen und Schinkenröllchen mit  
Spargel

★

Kalbsfleischpastete und ganzer Kalbsrücken

★

Rauchfischspezialitäten und norwegischer Räucherlachs  
mit Sahnemeerrettich

★

Terrine von Edelfischen mit Cocktailsauce, Shrimpscocktail

★

Tomatensalat mit Mozzarella, bunter Paprikasalat

★

Anti Pasti - Zucchini, Auberginen und getrocknete Tomaten -

★

frische Salate der Jahreszeit mit verschiedenen Dressings

★

Käse aus französischen und deutschen Landen mit Trauben und Salzgebäck

★

Brotauswahl, Cocktailbrötchen und Butter

## Warm

Hochzeitssuppe mit Rindfleisch, Eierstich und Markklößchen

★

Kalbsrücken mit frischen Champignons,  
Gemüse der Saison und Spätzle

★

Zanderfilet auf Rieslingsauce,  
Gemüse der Saison und Tagliatelle

★

Rindersteaks in Pfefferrahmsauce mit Bratkartoffeln

## Desserts

feines Mousse au chocolat -weiß und braun- mit Himbeermark

★

rote Grütze mit Vanillesauce

★

frisches Obst und Tiramisu

★

gefüllte Crêpes mit verschiedenen Eissorten und heißen Himbeeren und  
Schattenmorellen

ab 40 Personen    EUR 45,-