

Kurfürstliches Buffet

2017

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 Mozarella, 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,-

Princely Buffet

2017

cold

Angus Roastbeef „pink“ and filled artichoke grounds with
Sauce Remoulade

*

Fowl record with fruits and Sauce Cumberland

*

Coppa, roasted black woods ham
with little melon ships and rolls of ham with asparagus

*

Calf´s meat pie and a whole calf´s back

*

Smoked fish specialities and norwegian smoked salmon
with cream of horseradish

*

Tureen of noble fishing with cocktail sauce, shrimpscocktail

*

Tomato salad with mozzarella, coloured pepper salad

*

Anti Pasti

*

Fresh salads of the season with different dressings

*

Cheese from French and German landing with grapes and
savory snacks

*

Bread choice wirh butter

warm

Wedding soup with beef, egg and marrow dumplings

*

Saddle of veal with fresh mushrooms,
vegetables of the season and pfälzer dumplings

*

Perch in whitewinesauce, vegetables of the season and noodles

*

Beef steaks in pepper cream sauce with fried potatoes

Desserts

White and brown Mousse au chocolate

*

Red groats with berries and vanilla sauce

*

fresh fruits and tiramisu

*

filled Crepes with different ice cream and hot rasberries and
cherries

from 40 persons EUR 45,-