

Nanstein Büffet 2017

Warm

Kartoffellauchcremesuppe mit Croutons

Schweineschnitzel mit Champignonrahm a la creme,
dazu Bratkartoffeln

Rinderbraten in Burgundersoße,
Gemüse und Spätzle

Doradenfilet auf Blanc-de-Noir-Soße und Duftreis

Kalt

Verschiedene Rauchfischspezialitäten
(Lachs, Heilbutt und Forellenfilet)
und gefüllte Eier

gebratenes Poulardenbrustfilet mit Exoticsauce
und verschiedenen Früchten, Geflügelterriner

Schinkenplatte mit Schwarzwälder Schinken
Schinkenröllchen mit Spargel

Tomaten mit Mozzarella, Nudelsalat,
dicke Oliven mit Paprika,
Anti Pasti -Zucchini, Auberginen, getrocknete
Tomaten-

frische Salate der Saison mit verschiedenen
Dressings

Käse aus deutschen Landen mit Trauben
und Salzgebäck

Brotauswahl, Cocktailbrötchen, Baguette und Butter

Desserts

frischer Obstsalat

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse au chocolat – weiß/braun- mit Himbeermark

Pfälzer Weinschaumcreme mit Trauben

Gemischte Eissorten mit heißen Himbeeren

ab 40 Pers. EUR 39,-

Nanstein Buffet 2017

warm dishes

Potatoe-leek-soup

*

Pork-escalope with mushrooms a la creme,
and fried potatoes

*

Roast beef with redwine-sauce,
vegetables and spaetzle

*

Gilthead-filet with whitewine-sauce und rice

cold dishes

Different smoked fishes
(salmon, trout and others)
filled eggs

*

Baked turkeybreast with exoticsauce
and different fruits

*

Plate with smoked ham,
ham rolls with asparagus

*

Tomatoes with mozarella, potatoesalad,
noodlesalad, olives with pepper

Anti Pasti

*

Fresh salads with different dressings

*

Cheese from Germany with grapes and savory
snacks

*

Bread, Rolls and butter

Desserts

Fresh fruit salad

*

Red groats with vanilla-sauce

*

Mousse au chocolat – white and black -

*

white-wine-crème with grapes

*

Mixed icecream with hot rasberries

from 40 Pers. EUR 39,-