

HERBSTBUFFET 2019

Frisch und lecker durch den Herbst

FISCH-SPEZIALITÄTEN-PLATTE:

Wacholder-geräucherte Forellenfilets | Hausgebeizter Lachs mit Senfkörnern | Schottischer Räucherlachs | Makrelenfilet mit verschiedenen Auflagen | Gedämpfte Salmhappen mit eingelegtem Gemüse | Fischpastete | Dazu reichen wir: Sahne-Meerrettich

GEFLÜGEL-SPEZIALITÄTEN-PLATTE:

Gefüllte Hähnchenschenkelchen | Poulardenbrust „Hubertus“ mit feiner Pilzfüllung | Hausgemachte Hähnchen-Leberpaté | Knusprige Chicken-Wings | Geräucherte Putenbrust mit Mandarinscheiben | Marinierte Geflügelbällchen | Dazu reichen wir: Apfel-Salbei-Gelée und Cocktail-Sauce

BRATEN-SPEZIALITÄTEN-PLATTE:

Schinkenröllchen mit Spargel | Gegrillter Schweinerücken | Zwiebelbraten gefüllt mit Zwiebeln und Kräutern | Mini-Hackfleischbällchen | Schwarzwälder Schinken | eingelegtes herzhaftes Gemüse | Hausgemachte Pastete im Teigmantel mit Preiselbeer-Sahne

HAUSGEMACHTE SALATE:

Kartoffelsalat | Apfel-Lauch-Salat | Bauernsalat mit Kräuterbrotwürfeln | Karottensalat mit Birnen und Thymianhonig | Speckbohnsalat | Farmersalat | Waldorfsalat | Bunter Blattsalat mit Hausdressing

HAUPTGERICHTE:

Allgäuer Käsebraten vom Schwein mit leckerer Käsefüllung | Dazu feine Kräuterspätzle und bunte Gemüseplatte der Saison

Zur Auswahl:

Gefüllte Hähnchenbrust mit Paprika und Zwiebeln | Dazu Kartoffelgratin
– oder –

Saarländischer Wilderertopf (Schmortopf aus Reh- und Wildschweinfleisch mit Pilzen und Gemüse) | Dazu empfehlen wir unsere hausgemachten Semmelknödel

BACKWAREN:

Verschiedene Sorten Mini-Partybrötchen, Baguette und Zwiebelflûte

DESSERT:

Gestrudelte Quarkcrème mit Waldbeeren |
Buntes Käsebrett mit verschiedenen Sorten | Dazu Obst



Info & Preise:

Für nur EUR 16,95 netto pro Person;
Ab 30 Personen | zzgl. jeweils gültiger MwSt.
Angebot gültig vom 1.9. bis 31.12.2019

ab 18,14 € inkl. 7% MwSt.

ab 20,17 € inkl. 19% MwSt.

Änderungen gegen Aufpreis.

Auch bei weniger Gästen buchbar! Sprechen Sie uns an. Weitere Informationen zur jeweils gültigen Mehrwertsteuer im Internet unter www.grundergourmet.de