

geniessen · wohlfühlen · entspannen

HOTEL & GUTSGASTHAUS

KOEBERLE

K

Büffetvorschlag 1

Salat und Vorspeisen

Rohkost- und Blattsalate

Bauernbrot mit Griebenschmalz

Tafelspitzsülze mit Sauce Remoulade

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen

Hauptgang

Schweinebraten mit Dunkelbiersauce, Karottengemüse und Spätzle

Mini Haxen auf Sauerkraut mit Serviettenknödel

Gebackener Seelachs mit Sauce Remoulade

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Obstsalat

Preis pro Person

33,90 €

geniessen · wohlfühlen · entspannen

HOTEL & GUTSGASTHAUS

KOEBERLE

K

Buffetvorschlag 2

Salat- und Vorspeisenbuffet

Rohkost- und Blattsalate

Antipasti

Krabbensalat im Glas

Suppe

Tomatencremesuppe mit Croutons

Hauptgang

Sauerbraten mit Blaukraut und Knödel

Mini Schnitzel mit Pommes

Gebratener Zander auf Wurzelgemüse und Weißweinsauce mit Basmatireis

Putensteak mit Tomate und Mozzarella überbacken, dazu Kroketten

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Apfel-Mascarpone-Crumble

Preis pro Person

39,90 €

geniessen · wohlfühlen · entspannen

HOTEL & GUTSGASTHAUS

KOEBERLE

K

Büffetvorschlag 3

Salat- und Vorspeisenbuffet

Rohkost- und Blattsalate

Antipasti

Melone mit Schinken

Platte von geräuchertem und gebeiztem Fisch

Suppe

Champignon-Creme-Suppe

Hauptgang

Gedämpftes Lachsfilet mit Mandelbrokkoli und Butternudeln

Putenrahmgeschnetzeltes mit Champignons und Basmatireis

Rumpsteak mit Kräuterkruste, Pfefferrahm und Rosmarinkartoffeln

Schweinefilet mit Zwiebel-Specksauce und Käsespätzle

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Zerlei Schokomousse

Apfel-Mascarpone-Crumble

Vanillecreme mit Fruchtsauce

Preis pro Person

43,90 €