

# BUFFET

## ZUR EINSCHULUNG

### VORSPEISE

#### REICHHALTIGES SALATBUFFET

mit verschiedenen Dressings, Condiments & Brot

#### CARPACCIO VOM RIND

mit Dijonsenfcreme, konfierten Kirschtomaten, Parmesan & Rauke

#### GEBACKENER BRIE

Käse mit Trauben Salsa & Baby Leaf Salat

#### GEWECKTE GELBE BEETE

mit süß saurem rote Linsen-Salat & Feldsalat

### ABC-SCHÜTZEN BUFFET

#### CHICKEN NUGGETS

mit Twister Pommes

#### NUDELN

mit Tomatensauce

#### HOT DOGS

zum selber belegen

### HAUPTSPEISEN

#### KRUSTENBRATEN VOM SCHWEIN

in Schwarzbier-Sauce

#### GEBRATENE LACHSFORELLE

auf Dill-Schmandgurken

#### TAGLIATELLE

mit Basilikum Pesto und geschmorten Kirschtomaten

#### BEILAGEN

Fondant-Kartoffeln & Basmatireis, Bayrisch Kraut & Grüne Bohnen in Majoran-Butter

### DESSERT

#### WAFFELN

und kleine Candy Bar

#### SCHOKOLADEN-MOUSSE

mit marinierten Himbeeren

#### OBSTSALAT

mit frischer Minze

32 €  
(pro Person)