

Unsere Monatsangebote 2018 - Warme Büffets ab 15 Personen:

Im April

Ravioli gefüllt mit Ricotta in Bärlauchsoße
mit knusprig gebratenem Speck und Cherrytomaten

*

Schweinefilet nach Appenzeller Art
(gefüllt mit rohem Schinken, Wurzelgemüse und Appenzeller Käse)

*

Sous vide gegarte Lammkeule auf Ofengemüse zu Thymianjus

dazu Knöpfli, Rosmarinkartöffelchen und bunte Salate

Preis pro Person:

inkl. MwSt. 14,90 €*

Im Mai

Kalbsbuglende in grüner Soße

*

Saltimbocca vom Schweinefilet mit geschmortem Fenchel, Oliven und buntem Paprika

*

Wirsing-Kohl-Rouladen mit Maibock & Dörrobst gefüllt
in leichter Wacholder-Karottenjus

dazu Butterkartoffeln, Hoorische, Nudeln und bunte Salate

Preis pro Person:

inkl. MwSt. 14,90 €*

Im Juni

Filet vom Heilbutt mit Café de Paris-Butter gratiniert auf Blattspinat

*

Buglende vom Getreide gefütterten Rind in Sauerkirsch-Pfeffersoße

*

Curry von Frühlingsgemüse und Äpfeln mit gebratener
rückwärts gegarter Schweineschulter

dazu Reis, Penne, Kartoffelschnee und bunte Salate

Preis pro Person:

inkl. MwSt. 14,90 €*

* zuzüglich Transportkostenpauschale!