

Oster-Bufferet

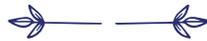
Sonntag, den 20.04.2025

ab 12:00 Uhr

Räucherfischvariation | Meerrettichcreme
Ostereier | verschiedenen Füllungen
Tranchen vom Kalbstafelspitz | Frankfurter Grüner Soße
Vitello Tonnato
Feine Scheiben vom Landschwein | Zwiebel-Vinaigrette
Spargel-Schinken-Röllchen | Trüffelbutter
Grüne Sauce mit Ei
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Spargel | Basilikum
Anti Pasti | gegrilltes und gefülltes Gemüse
Verschiedene Gemüsesalate
Blattsalat | zweierlei Dressing
Brotauswahl | Butter | Aufstrich



Consommé vom Rind | Gemüseeinlage | Markklößchen



Geschmorte Keule vom Westerwälder Lamm | Thymianjus
Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat | Senfsauce
Filetmedaillons vom Landschwein | Rahmsauce
Putenschnitzel "Wiener-Art"
Gekochte Eier | Senfsauce | vegetarisch
Gemüsecurry | Tofu | vegan
Geschwenkte Speck-Bohnen
Stangenspargel | Hollandaise | zerlassene Butter
Spargelgemüse | Buttermöhren
Drillingskartoffeln | Kartoffelgratin | Reis
Schinkenauswahl



Mousse au Chocolat | Fruchtsauce
Panna Cotta | Erdbeer-Minzsalat
Rhabarberragout | Vanillecreme | Crumbles
Eisstation mit verschiedenen Toppings

Der Buffetpreis beträgt € 57,50 pro Person | Kinder zwischen 4 bis 6 Jahren € 11,00
Kinder zwischen 7 und 12 Jahren € 19,00 | zwischen 13 und 16 Jahren € 26,50
inklusive Mehrwertsteuer