
Bayerisches Gourmet-Büfett

Weitere Infos und Preise bitte auf Anfrage!

Auswahl Vorspeisen - Kaltes/Warmes:

Forellen-Karpfen-Makrelen vom Buchenrauch
Zweierlei Cocktails vom Matjes und Geflügel
Oberpfälzer Bauernschinken auf Canapés
Griebenschmalz auf Bauernbrotecken
Bayerische Käseauswahl mit Obatzda
Bunte Bayerische Spezialitäten-Brotzeitplatte
Bayerischer Wurstsalat; Mais; geröstete Weißbrotwürfel
Feldsalat in Bayerischem Speck-Kartoffel-Dressing
Bunter Brotkorb mit Bauernbrotauswahl; Baguette; Butter
Wagenrad mit sauren Beilagen

Auswahl Hauptgerichte/Beilagen:

Oberpfälzer Hirsch- oder Rehbraten in Rahmsoße mit Waldpilzen
Schweinelendchen mit zweierlei Soßen (Pfeffer-Rahmsoße)
Kalbshaxenfleisch nach Münchener Art in Champignon-Soße
Ganzer Spanferkelrücken in Rosmarinsoße
Gefüllte Kalbsbrust in pikanter Soße
Kleine Schweinshaxen - gebraten
Tafelspitz/Ochsenbrust in Meerrettichsoße
Lachsforelle mit Zwiebelgemüse - in der Folie gegart
in Weinsoße und feinen Gemüsestreifen
Karpfen-Filetstücke - auf der Haut gebraten
- mit Schinken-Käse-Lauchstreifen -

Vegetarische Spätzle mit Röstzwiebeln

Vegetarische Maultaschen in Bärlauch-Soße

Vegetarischer bunter Kohl-Gemüseauflauf; Bayerisch Kraut

Kartoffeldotschi; Brezenknödel; Salzkartoffeln; Krokette; Spätzle

Majorankartoffeln; Preiselbeeren; Speckrosenkohl; Zwiebelreis

Auswahl Desserts:

Apfelküchle in Zimtzucker mit kalter Vanillesoße

Frische Obstplatten - aufgeschnitten; Kleines Schmalzgebäck

Kontakt: Herr Hüttel - Tel. 0171/1282519

€-Mail: service@gastronomie-huettel.de
