

---

## **Frühlings-Gourmet-Büfett**

**Weitere Infos und Preise bitte auf Anfrage!**

---

Auswahl Vorspeisen - Kaltes/Warmes:

**Lachs-Parfait mit Kaviar und Dill**

**Räucherforelle - frisch aus dem Buchenrauch**

**Melonenschiffchen mit Oberpfälzer Schinken**

**Blätterteig-Taschen mit Salm (Lachs) gefüllt und würzigem Dip**

**Engl. Roastbeef mit Sahne-Meerrettich und grünem Spargel gefüllt**

**Spargelsalat mit feinen Lauch/Schinkenstreifen - süß-sauer**

**Verschiedenes gegrilltes Gemüse - süß-sauer mariniert**

**Bunte Marktsalate der Saison mit zweierlei Dressing**

**Feldsalat in Bayerischen Speck-Kartoffel-Dressing**

**Bayerische Käseauswahl und Käsespieße; Wurstsalat; Obatzda**

**Bunter Brotkorb; Baguette; Butter; Wagenrad mit sauren Beilagen**

---

Auswahl Hauptgerichte/Beilagen:

**Zander-Medaillons in pikanter Hummersoße mit Grillgarnele**

**Gefüllte Kalbsbrust in pikanter Füllung - Art des Hauses - tranchiert**

**Ganzer Schweinerücken in Rosmarinsoße - am Büfett tranchiert**

**Kräuterlendenbraten nach Münchener Art in Rahmsoße**

**Bunter Stangenspargel nach Weidener Art im Sud**

**- mit Sauce Hollandaise -**

**Perlhuhn - rustikaler Art; Poulardenbrüstchen auf Frühlingsgemüse**

**Tafelspitz mit Gemüsejulienne und Apfelkren**

**Lachsforelle mit Zwiebelgemüse - in der Folie gegart**

**- in Frankenwein-Soße mit feinen Gemüwestreifen -**

**Vegetarischer Gemüse-Nudel-Auflauf mit gartenfrischen Kräutern**

**Vegatarischer Gemüsestrudel**

**Kartoffelperlen; Kroketten; Kartoffeldotschi; Kleine Knödel**

**Brezenknödel in Scheiben; Reis; Frühlingsgemüse**

---

**Auswahl Desserts:**

**Duett vom Strudel mit Vanillesoße; Dessert-Cremè - Auswahl**

**Topfenknödel und Marillenknödel**

**Warmer Apfelstrudel und Vanille-Eis; Kaiserschmarrn**

**Apfelstrudelwürfel mit Vanillesoße - im Glas portioniert**

**Panna Cotta mit gezuckerten Erdbeeren - im Glas portioniert**

---

**Kontakt: Herr Hüttel - Tel. 0171/1282519**

**E-Mail: [service@gastronomie-huettel.de](mailto:service@gastronomie-huettel.de)**

---