
Oberpfälzer Gourmet-Büfett

Weitere Infos und Preise bitte auf Anfrage!

Auswahl Vorspeisen - Kaltes/Warmes:

**Räucherforelle - Frisch aus dem Buchenrauch
- mit Sahne-Meerrettich und Limettenscheiben -
Melonenwürfel mit Oberpfälzer Schinken
Rindfleischsalat nach Teufelsart - pikant und würzig
Bayerischer Wurstsalat und Krautsalat mit Speck
Oberpfälzer Bauernschinken-Platte; Kartoffelsuppe mit Speck
Griebenschmalz auf Bauernbrotecken
Bunte Marktsalate der Saison mit zweierlei Dressing
Krautsalat mit Speck und Kümmel
Feldsalat in Bayerischen Speck-Kartoffel-Dressing
Auswahl an Käsecracker; Wachtelei; Frischkäse; Zucchinicremè
Bayerische Käseauswahl und Käsespieße mit Obatzda
Bunter Brotkorb; Baguette; Brezenstangen; Butter; Saure Beilagen**

Auswahl Hauptgerichte/Beilagen:

**Oberpfälzer Zoiglbier-Braten vom Schwein - tranchiert
Kümmelschulter-Krustenbraten in Braunbiersoße
Spanferkelrolle in Braunbier-Kümmelsoße gebraten
Kleine Schweinehaxen - gebraten; Grillbauch - knusprig gebraten
Karpfen-Filet - gedünstet - in pikanter Rieslingsoße und Shrimps
Lachsforelle mit Zwiebelgemüse - in der Folie gegart
- in Frankenwein-Soße mit feinen Gemüsestreifen -
Vegetarische Schupfen-Nudeln mit Zwiebel und Lauch
Brezenknödel; Kartoffelperlen; Kartoffeldotschi; Rösti-Taler; Reis
Wirsing; Karotten; Blumenkohl**

Auswahl Desserts:

**Panna Cotta mit gezuckerten Erdbeeren; Vanille-Eis in der Rosette
Bayerische Crème mit fruchtiger Himbeersoße
- beides im Glas zu gleichen Teilen portioniert -**

Kontakt: Herr Hüttel - Tel. 0171/1282519

E-Mail: service@gastronomie-huettel.de