

METZGEREI mit Leidenschaft

feißt

Weil's gut sein soll!

GASTHAUS KRONE BUFFET 4

Herbst-Winter (ab 35 Personen)

Vorspeisenbuffet mit:

- Geräuchertem Lachs und Schwarzwälder Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
- Hausgemachte Fischterrinen mit Kräuterdip
- Krabbencocktail und Riesengarnelen in Knoblauchöl
- Mariniertes Gemüse (Aubergine, Zucchini, Paprika)
- Waldorfsalat mit Nüssen
- Karottensalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen
- Gemischte grüne Blattsalate (Feldsalat, gemischter grüner Salat, Radicchio) mit hausgemachtem Joghurt-Kräuterdressing
- Verschiedene Sorten Baguette

Hauptgang als Büffet angerichtet:

- Badisches Rehgulasch aus heimischer Jagd In einer kräftigen Rotweinsauce, mit hausgemachten Semmelknödel
- Kalbsrahmbraten mit frischen Champignon dazu Spätzle
- Frische Gemüseplatte nach Saison

Dessert in kleine Gläser angerichtet:

- Mousse au chocolat
- Crème caramel
- Frischer Obstsalat

Der Preis pro Person beträgt 47,10 EUR incl. MwSt. und Service.

Service



Sie bestellen,
wir bereiten vor,
Sie holen ab!



Sie bestellen,
wir bereiten vor,
wir liefern!



Sie bestellen,
wir bereiten vor,
wir kommen und grillen,
ab 40 Personen!