



Buffet Advent 2026

(Für Familien- oder Firmenveranstaltungen)

Steinpilzcremesuppe mit Petersiliensahne

(in der Terrine, am Tisch serviert)

Kalte Vorspeisen

Räucherlachs-Praline & Räucherforelle
mit gefüllten Eiern dazu Honig-Senf-Dip

Original Serrano-Schinken mit Grissini
Antipasti mit Rucola, Büffel-Mozzarella
und hausgemachtem Pesto

Baguette & Laugengebäck mit Butter

Warme Hauptgänge

Lachsfilet mit Fenchel & Koriander auf Wirsing
Französische Entenkeulen mit Preiselbeer-Birne
Hähnchenbrust im Speckmantel mit Kräutern & Champignons
Vegetarische Steinpilz-Tortellini in leichter Parmesan-Rahmsauce

Apfelrotkohl & Möhren-Rosenkohl-Gemüse
Kroketten, kleine Kartoffelklöße mit Semmelbrösel
Balsamicosauce, Sauce Bernaise

Dessert & Käse

Käsebrett „Dreierlei“
mit Feigensenf & Trauben
Schokoladen-Lebkuchenmousse mit Kirschsauce
Tiroler Apfelstrudel aus dem Rohr mit Vanillesauce

à Person 56,90 Euro

ab 20 Personen

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

Wir bitten um EC-Kartenzahlung oder Überweisung, spätestens 4 Tage nach der Veranstaltung.
(Abrechnung erfolgt nach der Gästezahl, welche 4 Tage vor Veranstaltung gemeldet wurde.)