



Buffetvariation

Rohschinken mit Früchten *L*
Schwedischer Lachssalat mit Gurken und Dille *CDGLMO*



Legierte Kräuterrahmsuppe mit Croutons *AFGL*

Wiener Backhuhn mit Kartoffelsalat *ACG*

Kalbsrahmgulyas mit Nockerl *ACG*

Gnocchi in Waldpilzsauce *ACG*

Gegrilltes Forellenfilet mit Petersilkkartoffeln und Zitronenbutter *A*

Salatbuffet mit Dressing



frischer Obstsalat
Topfencreme mit Früchten *FGO*
Mohr im Hemd *AGN*
Creme Brouille *CG*
Diverse Schnitten *ACG*

Preis: € 28,00 pro Person – buchbar ab 50 Personen