

# Kurfürstliches Buffet

2021

## Kalt

Angus Roastbeef rosa gebraten und gefüllte Artischockenböden,  
Sauce Remoulade

\*

bunte Geflügelplatte mit Früchten und Sauce Cumberland

\*

Coppa, Schwarzwälderschinken mit Melonenschiffchen und  
Schinkenröllchen mit Spargel

\*

Kalbsfleischpastete und ganzer Kalbsrücken

\*

Rauchfischspezialitäten und norwegischer Räucherlachs  
mit Sahnemeerrettich

\*

Terrine von Edelfischen mit Cocktailsauce, Shrimpscocktail

\*

Tomatensalat mit Mozarella, bunter Paprikasalat

\*

Anti Pasti - Zucchini, Auberginen und getrocknete Tomaten -

\*

frische Salate der Jahreszeit mit verschiedenen Dressings

\*

Käse aus französischen und deutschen Landen mit Trauben und  
Salzgebäck

\*

Brotauswahl, Cocktailbrötchen und Butter

## Warm

Hochzeitssuppe mit Rindfleisch, Eierstich und Markklößchen

\*

Kalbsrücken mit frischen Champignons,  
Gemüse der Saison und Spätzle

\*

Zanderfilet auf Rieslingsauce,  
Gemüse der Saison und Tagliatelle

\*

Rindersteaks in Pfefferrahmsauce mit Bratkartoffeln

## Desserts

feines Mousse au chocolat -weiß und braun- mit Himbeermark

\*

rote Grütze mit Vanillesauce

\*

frisches Obst und Tiramisu

\*

gefüllte Crêpes mit verschiedenen Eissorten und heißen Himbeeren  
und Schattenmorellen

ab 40 Personen EUR 45,-