

# RUSTIKALES BUFFET

## AUFSCHNITTPLATTE

zartrosa gebratenes Roastbeef, verschiedene Sorten luftgetrocknete Salami  
Zwiebelmett, Holsteiner Landrauchschinken, kleine Partyfrikadellen  
hausgemachtes Sauerfleisch, kurzgebratene Schweinemedallions  
hausgemachte Remouladensauce, Senf, Ketchup  
Vollkornbrot und Brötchenvariationen mit Butter

## SALATE

hausgemachter Nudel- und Kartoffelsalat  
marktfrische Rohkostauswahl mit verschiedenen Dressings

## WARM SPEISEN

panierte Schweineschnitzel mit einer bunten Gemüseplatte und Sauce Hollandaise  
Schweinebraten im Kräutermantel mit Kartoffelgratin  
Nürnberger Bratwürstchen mit geschmortem Sauerkraut  
Kartoffelgratin, Röstitaler, Petersilienkartoffeln  
Gemüse der Saison

## DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Eis mit verschiedenen Saucen

**25,90 € pro Person**

AB 35 PERSONEN  
Alle Preise inkl. MwSt.

Wenn Sie wissen möchten, welche Allergene oder Inhaltsstoffe sich in unseren Speisen befinden,  
fragen Sie unsere Mitarbeiter

Kulinarie