



Büfett im Oktober (ab 15 Personen)

Kürbiscreme Suppe

**Karamellierte Feigen auf Ziegenkäse mit Nüssen
auf Salatbeilage mit Balsamico**

Wirsingroulade gefüllt mit Wildschwein & Pilzen

**Hähnchenbrustfilet überbacken mit Kürbis
Pfirsich Ragout & Käse**

**Hausgeräucherte Lachsforellen mit Bratkartoffeln
dazu Apfel Meerrettich**

Salzkartoffeln, Pfannenkartoffeln

Kräuterquark mit Leinöl an Backkartoffel

Käse Salami Platte mit frischen Feigen

Kaiserschmarren mit Pflaumen

außer Haus 22,90 € / vor Ort 28,90 € pro Person