

KLEINES BUFFET

WARME SPEISEN

FEINE KARTOFFELSUPPE MIT ROTE-BETE-SALAT

LACHSFILET GOLDBRAUN GEBRATEN

PUTENROLLBRATEN MIT ZWIEBEL-SPECK ODER GEMÜSEFARCE GEFÜLLT

KLEINE SCHNITZEL „WIENER ART“ VOM SCHWEIN

LIMETTEN LANGKORNREIS, SALZKARTOFFELN & KARTOFFELKROKETTEN

KOHLGEMÜSE DER SAISON IN BUTTER GESCHWENKT & SCHWARZWURZELGEMÜSE
IN KRÄUTERRAHM

KALTE SPEISEN

BAUERNPLATTE MIT LEBER-, ROT- & BRATWURST SOWIE SCHWEINEBRATEN,
SÜLZE, KASSELER-AUFSCHNITT & HACKEPETER FEIN GARNIERT

ROHKOSTSALATE VON KRAUT & KAROTTENSTIFTEN

GEMISCHTE BLATTSALATE MIT CROÛTONS UND VINAIGRETTE

BAUERN Salat MIT GURKE, PAPRIKA, TOMATEN, RADIESCHEN & FETAKÄSE

DESSERTS

GRIEBFLAMMERI MIT WALDBEERGRÜTZE

SCHOKOLADENCREME MIT WEIßEN SCHOKORASPELN

SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN

DAZU WERDEN VERSCHIEDENE BROTSORTEN UND BUTTER GEREICHT



KLASSISCHES BUFFET

WARME SPEISEN

KÜRBISCREME-KARTOFFELSUPPE MIT KÜRBISKERNÖL

ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN

SAFTIGES WILDSCHWEINGULASCH IM WACHOLDERJUS GESCHMORT

HÄHNCHENBRUSTFILET MIT PILZFARCE GEFÜLLT GOLDBRAUN GEBRATEN

KARTOFFEL-GEMÜSE-AUFLAUF MIT GOUDAKÄSE ÜBERBACKEN

CREMIGES ROLLGERSTEN RISOTTO, GEFÜLLTE SCHUMANNS-KNÖDELROLLE

KRÄUTERKAROTTENGEMÜSE & GESCHWENKTES SAISONGEMÜSE

KALTE SPEISEN

VARIATION VOM FISCH BESTEHEND AUS RÄUCHERFISCH & FRISCHEM FISCH FEIN
GARNIERT AN MEERRETTICHSAHNE

FEINERLEI VOM AUFSCHNITT: KRÄUTERBRATEN, KASSELER LACHSBRATEN, GERÄU-
CHERTE PUTENBRUST, SALAMI & HERZHAFTER KOCH- & RÄUCHERSCHINKEN

FRANZÖSISCHE KÄSEPLATTE: SAINT ALBRAY, SAINT AGUR, GÉRAMONT CLASSIC,
CHAUMES, BRESSO TRADITIONELLE, FOL EPI & RAMBOL NUSS

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE IM GLAS SERVIERT

MOUSSE AU CHOCOLAT

KLEINE AUSWAHL AN LANDKUCHEN

DAZU WERDEN VERSCHIEDENE BROTSORTEN UND BUTTER GEREICHT



GOURMET BUFFET

WARME SPEISEN

HEILBUTT FILETSTEAKS MIT ZITRONENPFEFFER GEBRATEN IN DIJON-SENFSAUCE
SCHWEINEFILET IM SCHINKENMANTEL MIT WALDPILZEN GEFÜLLT
SAFTIGES RAGOUT VOM WEIDELAMM IN ROSMARINJUS GESCHMORT
SCHEIBEN VON RINDERHÜFTEN IN LEICHTER BRATENJUS
SPECK-BOHNEN IN BUTTER GEBRATEN & BUNTES GRILLGEMÜSE MIT KRÄUTERN
AUS DEM SCHUMANNS GARTEN
DRILLINGSKARTOFFELN, GEBACKENE MINI-KLÖßE & BUNTE BUTTER-TAGLIATELLE

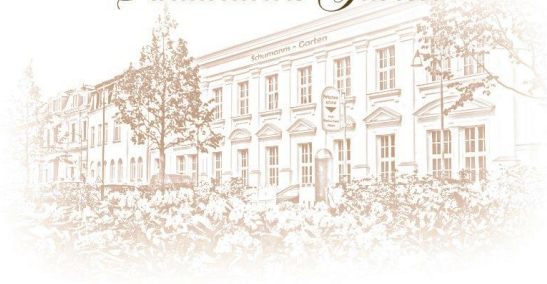
KALTE SPEISEN

TRANCHEN VOM ROSA GEBRATEN ROASTBEEF & KALBSBRUST GARNIERT MIT ROTER
ZWIEBELMARMELADE
SCHUMANNS GARTEN WRAP (GEFÜLLTE WEIZENTEIGROLLE) MIT BLATTSALAT TO-
MATE, GURKE, PAPRIKA, ZUCCHINIGEMÜSE & AVOCADO
BLATTSALATE BUNT GEMISCHT MIT CROÛTONS & VINAIGRETTE IM GLAS SERVIERT
FETA STICKS AUF GESCHWENKTEN OLIVEN FEIN AUSGARNIERT IM GLAS SERVIERT

DESSERTS

FRANZÖSISCHE VANILLE MOUSSE MIT WALDBEEREN
INTERNATIONALE KÄSEPLATTE - AUSGARNIERT MIT TRAUBEN, WALNÜSSEN UND
FEIGENSENF
TRANCHIERTE OBSTPLATTE

DAZU WERDEN VERSCHIEDENE BROTSORTEN UND BUTTER GEREICHT



ITALIENISCHES BUFFET

WARME SPEISEN

OLIVENCREME-SUPPE MIT LACHSSCHINKEN & CROUTONS

MIESMUSCHELN IM WEIßWEINSUD MIT GEMÜSESTROH

GEBRATENER SEEHECHT AUF PAPRIKA-TOMATEN-GEMÜSE

DUROC SCHWEINEKOTELETTS (OHNE KNOCHEN) IN SCHALOTTEN JUS

ITALIENISCHES BUTTERHÄHNCHENBRUSTFILET IN ZITRONENCREMESAUCE

GNOCCHI DI PATATE IN BASILIKUM-ERBSEN-PESTO & ROSMARINKARTOFFELN

MEDITERRANE TORTELLINI PFANNE MIT RATATOUILLE GEMÜSE IN SAFTIGER TOMATENSauce

KALTE SPEISEN

CAPRESE SALAT (TOMATE-MOZZARELLA MIT BALSAMICO UND PESTO)

ITALIENISCHE ANTIPASTI PLATTE (IN FEINEM OLIVENÖL GOLDBRAUN GEBRATENE SCHEIBEN VON ZUCCHINI, AUBERGINEN, OLIVEN, PAPRIKA & TOMATENGEMÜSE IN BALSAMICO & KNOBLAUCH EINGELEGT)

CARPACCIO VOM RINDERFILET MIT RUCOLA & PARMESANSPÄNE

DESSERTS

WEIßES CAPPUCINO MOUSSE

TIRAMISU IM GLAS SERVIERT

VERSCHIEDEN TRANCHIERTE MELONENSCHIFFCHEN MIT MINZPESTO

DAZU WERDEN VERSCHIEDENE BROTSORTEN UND BUTTER GEREICHT