

Alle unsere Buffets servieren wir ab 20 Personen.

## Bayerisches Buffet

Preis p. P. 32,50 €

Preis pro Person für die bei uns im Haus verzehrten Speisen.  
Übrigbleibende Speisen verbleiben bei uns im Haus!

### Kalt

gefüllte Eier,  
Schinkenröllchen mit Spargel,  
Hausgebeizter Lachs mit Meerrettichsahne,  
Geräucherte Forellenfilets vom Königssee,  
Radieserl

### Salate

Bayerischer Kartoffelsalat, Krautsalat,  
Karottensalat

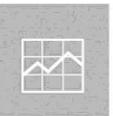
### Warm

Oberpfälzer Schweinebraten mit Sauerkraut und Fingernudeln  
Warmer Leberkäse mit süßem Senf und Brezen  
Saftige Käsespätzle mit Emmentaler, Röstzwiebeln und Schnittlauch

### Dessert und Käse

Topfenstrudel mit Vanillesauce,  
Bayerische Crème mit Himbeersauce,  
Bayerisches Käsebrett und O'batzter

Schwarzbrot, Brötchen und Butter



# Schmankerl-Buffer

Preis p. P. 36,50 €

**Preis pro Person für die bei uns im Haus verzehrten Speisen.  
Übrigbleibende Speisen verbleiben bei uns im Haus!**

## Kalt

Geräuchertes Forellenfilet mit Apfelmeerrettichsahne,  
Räucherlachs,  
Melonenschiffchen mit rohem Schinken,  
Tafelspitzsülze,  
Gefüllte Eier und Tomaten

## Salate

Krautsalat, Karottensalat,  
Kartoffelsalat

## Warm

Truthahnbrust im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffeln und Sauerrahm  
Saftiges Filet vom Kabeljau mit Weißweinsauce und Reis

Penne rigate „primavera“  
mit Lauchzwiebeln, Kirschtomaten, Zucchini und Paprika (vegan)

## Dessert und Käse

Hausgemachte Apfelkücherl mit Vanillesauce,  
Tiramisu mit Amaretto di saronno,  
Gemischtes Käsebrett mit Trauben und Walnüssen

Schwarzbrot, Brötchen und Butter



# Klassisches Buffet

Preis p. P. 39,50 €

**Preis pro Person für die bei uns im Haus verzehrten Speisen.  
Übrigbleibende Speisen verbleiben bei uns im Haus!**

## Kalt

Caipirinha-Lachs mit rosa Ingwer und Wasabicreme,  
Geräucherte Forellenfilets mit Apfelmeerrettichsahne,  
Schinkenröllchen mit Spargel,  
Roastbeef englisch mit Remouladensauce,  
Gefüllte Eier mit Kaviar

## Salate

Gurkensalat, Karottensalat,  
Tomaten-Mozzarella

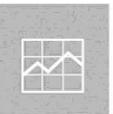
## Warm

Bayerische Landente mit Apfelrotkraut und Reibeknödel  
Kabeljaufilet mit Hummerrahmsauce, Gemüse und Reis  
Kartoffelgnocchi „Sorrentina“  
(mit geschmolzenen Kirschtomaten, Mozzarella, Basilikum und Pesto)

## Dessert und Käse

Frischer Obstsalat, 3erlei Schokoladenmousse,  
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce,  
kleines Käsebrett mit Trauben und Nüssen

Schwarzbrot, Brötchen und Butter



# Feinschmecker - Buffet

Preis p. P. 49,50 €

**Preis pro Person für die bei uns im Haus verzehrten Speisen.  
Übrigbleibende Speisen verbleiben bei uns im Haus!**

## Kalt

Caipirinha-Lachs mit rosa Ingwer und Wasabicreme,  
Melonenschiffchen mit Parmaschinken „Riserva“,  
Flusskrebsterrine mit Meerrettichmousse,  
Riesengarnelen mit Kräuterbutter gebraten,  
Carpaccio vom Rinderfilet mit Ruccola und Parmesan

## Salate

Waldorffsalat, Tomatensalat,  
Gurkensalat

## Warm

Filet vom schottischen Lachs mit Weißweinsauce,  
Safranfenchel und Bandnudeln  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Ofenkartoffeln und Sauerrahm  
Cremiges Arborio-Risotto mit Parmesan und frischem Gartengemüse

## Dessert und Käse

Lauwarme Schokoladenbrownies, Creme Brulee,  
Fruchtsalat von exotischen Früchten  
Internationales Käsebrett mit Trauben und Feigensenf

Schwarzbrot, Brötchen und Butter



# Italienisches Buffet

Preis p. P. 46,50 €

**Preis pro Person für die bei uns im Haus verzehrten Speisen.  
Übrigbleibende Speisen verbleiben bei uns im Haus!**

## Kalt

Vitello Tonnato (Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce),  
Melonenschiffchen mit Parmaschinken „Riserva“,  
Carpaccio vom Rinderfilet mit Ruccola und Parmesan,  
Bruschetti mit Tomatenragout,  
Gegrilltes, mariniertes Gemüse (Paprika, Zucchini, Auberginen),  
Gegrillte Scampis mit Kräuterbutter,  
Grissinisticks mit Coppa, Bresolaröllchen mit Ruccola

## Salate

Insalata di Caprese (Tomaten-Mozzarella mit Basilikum),  
Meeresfrüchtesalat mit Olivenöl,

## Warm

Saltimbocca alla Romana (Schweinefilet mit Parmaschinken)  
Goldbrasse „Don Alfonso“ mit Paprikagemüse und Kartoffeln

## Pasta

Cremiger Safranrisotto mit Parmesan  
Penne rigate „primavera“  
mit Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten, Zucchini und Paprika (vegan)

## Dessert und Käse

Tiramisù mit Amaretto di saronno, Panna Cotta, Frischer Obstsalat mit Maraschino  
Torta Caprese (Schokoladen-Mandelkuchen)  
Italienisches Käsebrett mit Trauben und Feigensenf

