



**ERSTE FRACHT**  
BRAUGASTHAUS

**BUFFET 1**

**KALTE VORSPEISE**

Geräucherte Gänsebrust

Antipasti

Variation von Räucherlachs, Lachstatar und Lachsterrine

Asiatischer Glasnudelsalat mit marinierten Shrimps

Vitello Tonnato

**WARME SPEISEN**

Am Stück gebratenes Schweinefilet

Geschnetzelte Poulardenbrust in Mandel-Honig Sauce

Gnocchi mit Ratatouillegemüse und Parmesan

Gebratene Champignons

Karotten-Petersilien Gemüse

Rosmarinkartoffeln

Gebratener Reis

**DESSERT**

Tiramisu mit Amarenakirschen

Schokoladenmousse mit Moccaschaum

**Preis pro Person 49.0 EURO**



**ERSTE FRACHT**  
BRAUGASTHAUS

**BUFFET 2**

**KALTE VORSPEISE**

Griechischer Bauernsalat mit marinierten Schafskäsewürfeln

Bauernschinken mit Honigmelone

Meeresfrüchtesalat in Tomatensugo

Rosa gegartes Roastbeef mit Kräuter-Knoblauch Mayonnaise

Pastasalat mit Hähnchenbrustfilet und Avocado

**WARME SPEISEN**

Geschmorte Kalbsschulter in Rotweinsauce

Gebratene Maispouardenbrust in Sherry-Rahmsauce

Tagliatelle in Pilzrahmsauce mit Parmesan

Brokkoli

Steinchampignon-Lauch Gemüse

Serviettenknödel

Gnocchi

**DESSERT**

Ananas-Rumrosinen Ragout mit Walnusseis

Mascarponecreme mit Orangenfilet

**Preis pro Person 55.0 EURO**



**ERSTE FRACHT**  
BRAUGASTHAUS

**BUFFET 3**

**KALTE VORSPEISE**

hausgebeizter Graved Lachs mit Orangen- Senf Dip

Terrine vom Kalbstafelspitz mit Schnittlauchcreme

Carpaccio vom Rinderfilet mit Wildkräutersalat und Parmesan

Gemüse-Couscous mit gebratener Garnele

Kirschtomatensalat mit Büffelmozzarella und Balsamicocreme

**WARME SPEISEN**

Dialog von Zander und Wolfsbarsch in Safransauce

Rosa gebratener Kalbsrücken in Morchelrahmsauce

Gefüllte Frischkäse-Steinpilz Ravioli in Kräuter-Sahnesauce

Sautierte Kräuterseitlinge

Getrübelter Rahmwirsing

Haselnuss Schupfnudeln

Kräutertagiatelle

**DESSERT**

Kaffee Crème Brûlée mit Karamellsauce

Joghurt-Orangen Mousse mit gebrannter Mandel

**Preis pro Person 65.0 EURO**