

Buffet Ellbachsee

(ab 30 Personen)

Mozzarella Caprese Basilikumpesto
Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken
Vitello Tonanato von der Putenbrust mit Thunfisch-Kapernsoße

Verschiedene Rohkost (2) und Blattsalate (2)
zwei Dressing, Butter, Kräuterbutter, Brotauswahl

Tranche vom rosa gebratenen Roastbeef, Bernaise
Tranche vom Lachs auf Zitronenreis
Spinat-Tomaten-Gnocchi mit Parmesan überbacken
Rosmarinkartoffeln & Grillgemüse

Schwarzwälder Kirsch Baumkuchen Terrine
Schwarzwald Panna Cotta (mit Heidelbeergrütze)
59,00 € pro Person

Hüttenbuffet

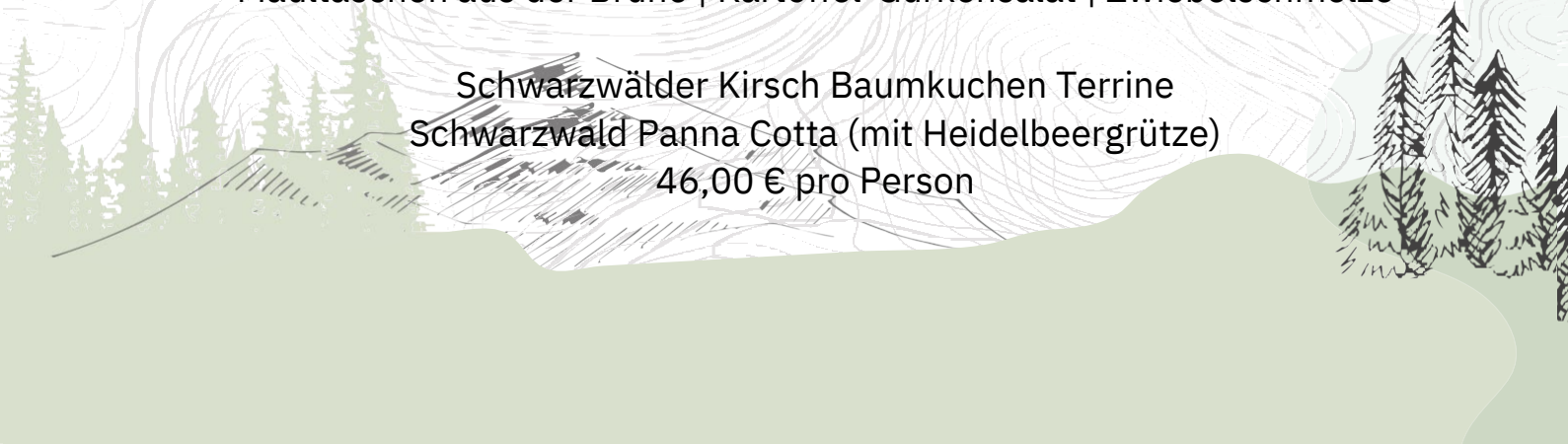
(ab 30 Personen)

Kartoffelsuppe mit Speck und Kracherle

Verschiedene Rohkost (2) und Blattsalate (2)
zwei Dressing, Butter, Kräuterbutter, Brotauswahl

Schweinefiletmedaillon | Champignonrahmsoße | Spätzle
Forellenfilet, gebraten | Grillgemüse | Petersilienkartoffeln
Maultaschen aus der Brühe | Kartoffel-Gurkensalat | Zwiebelschmelze

Schwarzwälder Kirsch Baumkuchen Terrine
Schwarzwald Panna Cotta (mit Heidelbeergrütze)
46,00 € pro Person



Grillbuffet

(ab 30 Personen)

Mediterraner Nudelsalat | Gartoffel-Gurken-Salat
Verschiedene Rohkost (2) und Blattsalate (2)
zwei Dressing, Butter, Kräuterbutter, Brotauswahl

Marinierte Schweinenackensteak
Pollo Fino in Kräutermarinade
Thüringer Rostbratwurst
Kräuterkartoffeln aus dem Backofen
Maiskolben, Grillgemüse | verschiedene Dips (3)

Schwarzwälder Kirsch Baumkuchen Terrine
Schwarzwald Panna Cotta (mit Heidelbeergrütze)
46,00 € pro Person

BBQ- Buffet

(ab 30 Personen)

Risoni-Salat mit grünem Spargel und Parmesan | Kartoffel-Gurken-Salat
Verschiedene Rohkost (2) und Blattsalate (2)
zwei Dressing, Butter, Kräuterbutter, Brotauswahl

Pollo Fino in Kräutermarinade
Thüringer Rostbratwurst | würzige Merguez
Lachsfilet vom Grill
Rindersteak
Mediterraner Schafskäse mit Oliven und getrockneten Tomaten
Kräuterkartoffeln aus dem Backofen
Maiskolben, Grillgemüse | verschiedene Dips (3)

Schwarzwälder Kirsch Baumkuchen Terrine
Schwarzwald Panna Cotta (mit Heidelbeergrütze)
59,00 € pro Person

