



Fränkisches Buffet

Suppe

Saisonale Suppe

Vorspeisen

Salate und Rohkost der Saison mit zweierlei Dressings

Geräucherte Bratwürste mit Whiskey verfeinert

Gutmanns Obatzter mit Weizenbier verfeinert

Heißgeräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeermeerrettich

Hauptgerichte

Zanderfilet mit Kräutern gebraten

Kleine Schäufele mit Dunkelbiersauce

Schweinelendchen „Altfränkisch“ mit Gemüsestreifen und Champignons

Saisonales Gericht vom Rind

Saisonales vegetarisches Gericht

Beilagen

Kleine Kartoffelklöße

Kräuterkartoffeln

Spätzle

Ofengemüse nach Saison

Dessert

Saisonales Dessert

37,- € pro Person

(Kinder 0-6 Jahre frei, 6-12 Jahre ½ Preis)

Buffets bieten wir ab 30 Personen an.



Mediterranes Buffet

Suppe

Zuppa di pomodori – Mediterrane Tomatensuppe

Vorspeisen

Insalata mista – Verschiedene Salate und Rohkost mit zweierlei Dressings

Carote in agro – Marinierte Karotten

Funghi marinate - Champignons in Thymianmarinade

Zucchini marinate – Marinierte Zucchini

Tacchino tonnato – Putenbrust mit Thunfischsauce und Kapern

Caprese – Mozzarellini mit Kirschtomaten und Basilikumpesto

Hauptgerichte

Filetto di salmone – Ganze Seiten vom Ikarimi-Lachsfilet mit Kräutern

Saltimbocca alla romana - Kalbschnitzel gefüllt mit Schinken und Salbei

Filetto di maiale – Mediterranes Schweinefilet

Penne all amatriciana – Penne mit scharfer Specksauce

Saisonales vegetarisches Gericht

Beilagen

Tagli di Polenta - Polentaschnitten

Patate alle erbe – im Ofen gebackene Kräuterkartoffeln

Risotto

Dessert

Saisonales Dessert

38,- € pro Person

(Kinder 0-6 Jahre frei, 6-12 Jahre halber Preis)

Buffets bieten wir ab 30 Personen an.