



Fränkisches Buffet

Suppe

Saisonale Suppe

Vorspeisen

Salate und Rohkost der Saison mit zweierlei Dressings

Geräucherte Bratwürste

Gutmanns Obatzter mit Weizenbier verfeinert

Heißgeräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeermeerrettich

Hauptgerichte

Zanderfilet mit Kräutern gebraten

Kleine Schäuferle mit Dunkelbiersauce

Schweinelende „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

Verdure marinate – mariniertes Gemüse

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 mit Schinken und Salbei

Filetto di maiale – Mediterranes Schweinefilet

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 ½ Preis)

Buffets bieten wir ab 30 Personen an.