



# Fränkisches Buffet

## Suppe

Suppe nach Saison

## 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 Schüfеле mit Dunkelbiersauce

Schweinelende „Altfränkisch“ mit Gemüsestreifen und Champignons

Saisonales Gericht vom Rind

Saisonales veganes Gericht

## Beilagen

Kleine Kartoffelklöße

Kräuterkartoffeln

Spätzle

Ofengemüse nach Saison

## Dessert

Dreierlei Dessert nach Saison

42,00 € pro Person

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

Mindestpersonenzahl 30



# Mediterranes Buffet

## **Suppe**

Zuppa di pomodori – Mediterrane Tomatensuppe

## **Vorspeisen**

Insalata mista – 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 – Tranchen vom Lachsfilet

Saltimbocca alla romana - Kalbschnitzel mit Schinken und Salbei

Filetto di maiale – Mediterranes Schweinefilet

Saisonales veganes Gericht

## **Beilagen**

Tagli di Polenta - Polentaschnitten

Patate alle erbe – im Ofen gebackene Kräuterkartoffeln

Risotto

## **Dessert**

Dreierlei Dessert nach Saison

42,00 € pro Person  
(Kinder 0-6 Jahre frei, 6-12 Jahre ½ Preis)  
Mindestpersonenzahl 30