Stellen sie aus unseren Komponenten ihr spezielles Buffet zusammen!

		Gewünschte
Komponente	Einzelpreis pro	Anzahl der
	Portíon	Portíonen

Feine Suppen		
Festagssuppe mít		
feínem Gemüse ,	3,80	
Eierstich und		
Grießklößchen		
Rínderkraftbrühe		
"Celestine" mit		
Crepestreifen und	3,80	
feínem Gemüse		
Kressesüppchen mít		
Shrimps	3,80	
Tomatencremesuppe	- 0-	
mít Gínsahne	3,80	
Kalte Speisen		
_		
Schinkenvariation aus	,	
eigener Herstellung		
8	5,50	
Melonenschiffchen mit		
Parmaschínken	5,50	
Käseauswahl	4,30	
Hausmacher	2,50	
Gehacktes		

Räucherfischvariation	6,50
Geräucherte Entenbrust mit Feige und Preiselbeeren	5,50
Roastbeefröllchen mít Meerrettich und Spargel	3,20
Gefüllte Wraps mit Hähnchen , Räucherlachs oder Shrimps	3,00
Gemüsesticks mit Kräuterquark	2,40
Shrímpcocktaíl mít Melonenbällchen	4,00
Waldorfsalat	2,60
Schichtsalat	2,60
Tomatensalat	1,80
Gurkensalat	1,80
Bauernsalat	2,00
Tomate, Mozzarella	1.00
spieße Italienische Antipasti	1,80 4,00
Spanische Tapas	4,00
Gefüllte Eier mit Kaviar	1,80
Butter, Kräuterbutter, Schmalz	1,80
Brot, Brötchen, Baguette	1,80

Warme Fleischg	eríchte	
Fríkassee vom Huhn	6,50	
Kleine Rinderroulade Hausfrauen Art	5,80	
Schweinekammbraten in Schwarzbiersoße	3,80	
Dammwildbraten in Waldpilzsoße	4,80	
Deftiger Kaßlerbraten auf Sauerkraut	4,70	
Schweinemedaillons auf Pfefferrahm	4,90	
Hähnchenroulade gefüllt mít Blattspínat	5,20	
und Feta Schweinerückensteak mit	5,20	
Rahmchampignons		
Krustenbraten in Altbiersoße	5,30	
Geschmorter Lammbraten in Tymiansoße	6,80	
Roastbeef rosa mít Sauce Bernaíse	7,50	
Geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinsoße	7,50	
Schweineleber mit Röstzwiebeln	2,00	
Hackklöpse mít Zwiebeln	2,80	
Kleíne Schweineschnitzel	2,80	

Minihaxe	4,00	
Hähnchenkeule	3,20	
Gefüllte Champignons	2,90	
mít gehacktes ín		
Tomatensoße		
Hähnchenbrust	2,60	
überbacken mít		
Tomate Mozzarella		
oder Ananas und		
Käse		
Gefülltes Schweinefilet	5,20	
ím Blätterteíg		

Vegetarisches

Gefüllte	2,50	
	2,30	
Champignons mit		
Fríschkäse		
Gemüseauflauf	3,20	
Linguine mit	3,20	
mediterranem		
Gemüse		
Fischgerichte		
Meeresfrüchte in	6,40	
píkanter		
Chillicreme		
Lachs auf	6,40	
Blattspinat		
Zanderfilet auf	6,60	
Wurzelgemüse und		
Zítronensoße		
Welsfilet in	6,40	
Kräuterrahm		
Beílagen		
Zítronenrísotto	3,20	

Salzkartoffeln	2,10	
Klöße	2,40	
Serviettenknödel	2,50	
Bratkartoffeln	2,30	
Hausgemachte Kartoffelbällchen	3,50	
Kartoffelgratín	3,50	
Kroketten	2,20	
Linguine	1,80	
Kräuterreis	1,20	
Nusskartoffeln	2,30	
Rosmarínkartoffeln	2,30	
Pommes Frites	2,10	
Gemüse		
Variation vom Gemüse der Saison	3,10	
Rahmwirsing	2,00	
Apfelrotkohl	2,00	
Ratatouílle	3,10	
Sauerkraut	2,00	
Rahmchampignons	3,00	
Spargel, Pfífferlinge nach		
Tagespreis Hollandause und braune Butter inklusive		

Desserts		
Dessertteller	8,50	
"Surpríse"		
Eis in	3,50	
Selbstbedienung		
Obstpyramíde mít	3,00	
Früchten der		
Saíson		
Obstspieße	2,50	
Pannacotta mít	3,20	
Hímbeerspiegel		
Creme Brülee	3,20	
Rote Grütze mít	2,50	
Vaníllesoße		
Tíramísu original	3,20	
oder Erdbeer		
Schwarzwälder	3,20	
Kírschtraum		
Waldbeer-Joghurt-	3,20	
Dessert		
Schwedendessert	3,20	
mít Eierlíkör		
Zitronencheescake	3,20	
ím Glas		
Götterspeise mit	2,00	
Vaníllesoße		

Unsere Komponenten sind kalkuliert für Buffets ab 10 Personen!

Wir wünschen ihnen viel Freude bei der Zusammenstellung. Ihr Team vom Landhotel Garitz