

Buffet 3



Burgschenke

Vorspeisenvariation

Auswahl an verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten
serviert mit Burg- und Joghurtdressing
Vitello Tonnato
Kalbsfleisch mit Thunfisch-Kapernsauce
Graved Lachs mit Honig-Senf-Sauce
Tomate-Mozzarella
mit frischem Basilikum, Balsamico und Olivenöl

~ ~ ~ ~

Suppe

Schwäbische Hochzeitssuppe
mit Markklößchen, Flädle und Gemüsestreifen

~ ~ ~ ~

Hauptgang

Gebratenes Rinderrückensteak mit Trollingersauce
&
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Zitronensauce
dazu
Mediterrane Gemüsepfanne
Schwäbische Eierspätzle
Basmatireis mit Butter verfeinert

~ ~ ~ ~

Dessert

Im Weckglas serviert:
Odenwälder Apfeltraum
Heidelbeerragout mit Vanillesauce
Ofenfrischer Kirschmichel