

Variante2:

- ⇒ Kalbsrücken am Stück gegrillt dazu Steinchampignonrahmsauce (wird Vorort frisch aufgeschnitten)
- ⇒ Saltim Bocca vom Hähnchenbrustfilet
- ⇒ Zanderfilet auf Blattspinat mit Rieslingrahmsauce
- ⇒ Rosmarinkartoffeln
- ⇒ Tagliatellen
- ⇒ Basmatireis
- ⇒ Grillgemüsepfanne mit: Karottenspalten, Zucchinischeiben, Paprikaspalten, Broccoli

Variante3:

- ⇒ Rosa gegrilltes Entenbrustfilet, dazu Orangenjus
- ⇒ Zwiebelrostbraten aus der Steakhüfte, mit Röstzwiebeln u. Bratenjus
- ⇒ Zanderfilet auf Blattspinat, an Rieslingrahmsauce
- ⇒ Tagliatellen
- ⇒ Serviettenknödel
- ⇒ Kartoffelgratin
- ⇒ Gemüseplatte: Bohnen-Budget, Broccoli Karottenspalten

Zum Dessert Büffet: Unsere süßen Kleinigkeiten

In Mini-Gläschen oder Mini-Schälchen. Wählen Sie bis zu 6 Dessertspezialitäten aus!

- ⇒ Bayrische Haselnuß-Rocher-Creme
- ⇒ Vanillecreme mit Apfelragout
- ⇒ Schwarzwälder Kirsch-Tiramisu
- ⇒ Erdbeer-Tiramisu
- ⇒ Zwetschgen-Tiramisu
- ⇒ Himbeer-Tiramisu
- ⇒ Klassische Tiramisu
- ⇒ Creme Brulee
- ⇒ Creme Karamell
- ⇒ Milchreis auf Zwetschgenragout
- ⇒ Milchreis mit Kirschragout
- ⇒ Zweifarbiges Schoko-Mousse
- ⇒ Mousse vom Renchtäler Frischrahmkäse, mit Apfelspalten
- ⇒ Apfel-Calvados-Mousse
- ⇒ Panna Cotta auf Zwetschgen-Ragout
- ⇒ Panna Cotta auf Beeren Ragout
- ⇒ Eierlikör Panna Cotta mit Erdbeere Ragout
- ⇒ Schneeballen mit Vanillesauce
- ⇒ Aufgeschichteter Vanille- u. Schokopudding
- ⇒ Topfencreme mit Kirschragout
- ⇒ Mandarinen Quarkcreme
- ⇒ Pfirsich-Mango Mascarpone
- ⇒ Himbeere Mascarpone
- ⇒ Pfirsich Melba Quarkcreme
- ⇒ Birne Helene Creme
- ⇒ Rote Grütze mit Vanillesauce
- ⇒ Frischer Obstsalat
- ⇒ Früchteplatte
- ⇒ Früchtewürfel



Sie erhalten pro Person 2 Dessert-Gläschen u. 1 Variante Früchte

Preis für komplettes Büffet inkl. Dessert

pro Person

Zum Finale

Ergänzend zum Dessertbüffet (*Optional buchbar*)

Käsespezialitäten

Von beiden Seiten des Rheins, mit reichlich Früchten

Ofenfrisches, gemischtes Baguette u. Butter

Preis für Ergänzung mit Käse

pro Person

