

# Winterbuffet

von 30 bis 100 Personen

## Vorspeisen - Potpourri

auf den Tafeln bereits eingedeckt

karamalisierte Ziegenkäsebällchen mit eingelegten Feigen,  
Champignon-Carpaccio mit Ei-Vinaigrette,  
Rucola und Parmesan,  
Melonenschiffchen, Rohkostsalate, gebratener Chicorée,  
Matjestartar, gegrillter Fetakäse, gefüllte Champignons  
mit Schinken & Ei oder Schnecken in Kräuterbutter oder  
Schafskäse, kleine Flammkuchenhäppchen,  
Kräutercreme und Baguette aus dem Ofen

\*\*\*

## Warme Speisen auf dem Buffet

Wildgoulasch „Hubertus“

Onglet vom Rind (Zartes Rindfleisch geschmort)

in Schoko-Balsamico-Sauce

Lachsmedaillons in Limetten-Butter-Sauce

hausgeschabte Spätzle, Kartoffelgratin

Blaukraut und gemischtes Gemüse mit  
Bechamelsauce oder Blattspinat

\*\*\*

## Dessert serviert

Mousse au chocolate mit kandierten Nüssen

und Zimt mit Kardamon

**Pro Person**  
**39,90 € inkl. MwSt.**



Carla Juch

**Telefon:** +49 (0)2133 - 25 99 55

**E-Mail:** info@torschenke.de