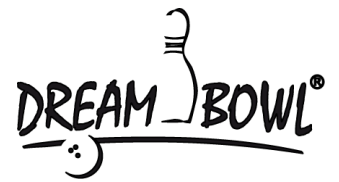


Soulfood Buffet



Vorspeise Starter

Karotten-Orangen-Cremesüppchen mit hausgemachten Ingwer-Croutons

Carrot-orange crème soup with homemade ginger croutons

Frische Blatt- und Rohkostsalate mit Vinaigrette- und Joghurtdressing

Fresh leaf lettuce and raw vegetable salads with vinaigrette and yoghurt dressing

Mini-Pastetchen gefüllt mit Ragout vom Hähnchen

Mini patties filled with chicken ragout

Frisches Baguette mit Butter

Fresh Baguette and butter

Hauptspeise Entree

Pilz-Rinderrouladen in Riesling-Rahmsoße mit Wildreis Mischung

Mushroom cattle roulades in Riesling-cream sauce with wild rice mix

Saftiger Schweinebraten in Bratensoße und hausgemachten schwäbischen Spätzle

Juicy pork roast with sauce and homemade Swabian noodles

Deftiger Kartoffel-Karotten-Auflauf

Solid potato and carrot casserole

Gedünstetes Kohlrabi-Paprika-Gemüse

Kohlrabi-bell pepper-vegetables

Nachtisch Dessert

Milchreis im Glas mit Erdbeertopping

Rice pudding with strawberry toping

Bunte Auswahl von deutschen Käsespezialitäten an zweierlei Trauben

A selection of German cheese with grapes

Preis je Person

Price per person

39,00 €

Buffets sind erst ab einer Gruppengröße von 30 Personen möglich.